



MC28H5135CK

Микроволновая печь

Инструкции по эксплуатации и руководство по приготовлению пищи

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.







содержание

меры предосторожности

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ



Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.



Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

	Предупреждение. Риск возгорания.		Предупреждение. Горячая поверхность.
	Предупреждение. Электричество.		Предупреждение. Взрывчатые вещества.
	НЕ делать.		НЕ прикасаться.
	НЕ разбирать.		Строго следуйте указаниям.
	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.		Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
	Обратитесь в сервисный центр за помощью.		Примечание
	Важная информация.		





ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.



⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)	
⊘	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
⊘	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.
☛	Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, могут пользоваться печью с осторожностью и осознают опасность неправильного обращения с ней.
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
★	Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
★	При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.



★	Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.
	При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
	Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.
★	Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

	Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
	Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.
★	Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
★	Следите, чтобы дети не играли с устройством.
	Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
	Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.





★	Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
★	Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
★	Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
★	Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
⃠	Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно

☛	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
★	Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.
⃠	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
⃠	Не допускается использование паровых очистителей.
⃠	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.
✋	При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
✋	При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
☛	Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
★	Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

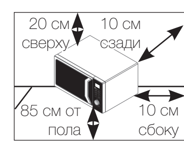
⃠	Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
⃠	Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

☛ Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.

☛ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной



кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

☛ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

☛ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.



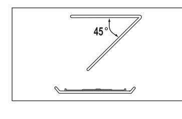
1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

СЛЕДИТЕ, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

Выполняйте очистку внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45 °, а затем почистить.
(Только для моделей с поворотным нагревателем)





ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

☛ **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место. **Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

	⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
	Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✔	✔	✔	✔
	Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✔	✔	✔	✔
	В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✔	✔	✔	✔
	Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✔	✔	✔	✔
	Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✔	✔	✔	✔
	Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✔	✔	✔	✔
	Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✔	✔	✔	✔
	В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✔	✔	✔	✔
	Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✔	✔	✔	✔
	Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✔	✔	✔	✔



Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✔	✔	✔	✔
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✔	✔		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✔	✔	✔	✔
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✔	✔		✔
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✔	✔	✔	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✔	✔	✔	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Не наносите воду непосредственно на печь.	✔	✔		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✔	✔	✔	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✔	✔		
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✔		✔	✔
Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✔	✔	✔	✔



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✔	✔	✔	✔
Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✔
Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✔			✔

ВНИМАНИЕ				
Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✔		✔	✔
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✔		✔	✔
При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✔		✔	✔





	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✔	✔		
	Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✔	✔
	Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✔		✔	
	Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✔	
	Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✔	
	Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✔	
	Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✔			✔
	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✔		✔	
	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✔	✔	✔	



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ).

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:

(1) дверца (не должна быть погнута);

(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.





- Используйте устройство только по назначению, следуя инструкциям в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

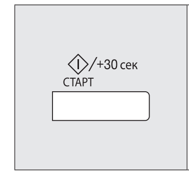
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.



краткое наглядное руководство

Приготовление пищи.

	**1.** Положите продукты в печь. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек**. **Результат:** По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если требуется добавить дополнительные 30 секунд.

+30 сек СТАРТ	Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** один или несколько раз. При каждом нажатии кнопки к времени приготовления добавляется 30 секунд.
– +	Нужное время можно установить поворотом переключателя **Многофункциональный выбор**.

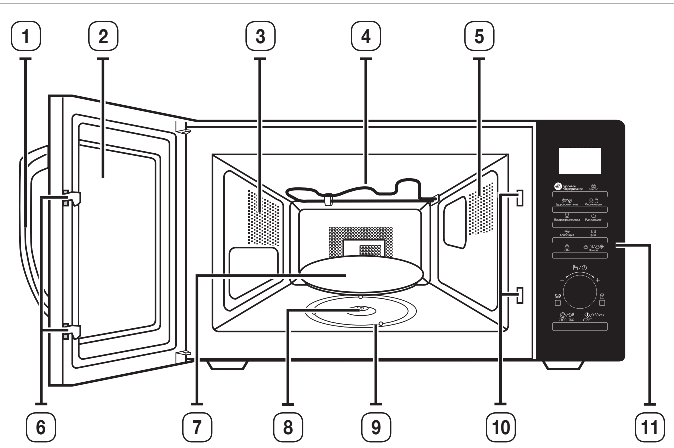






функции микроволновой печи

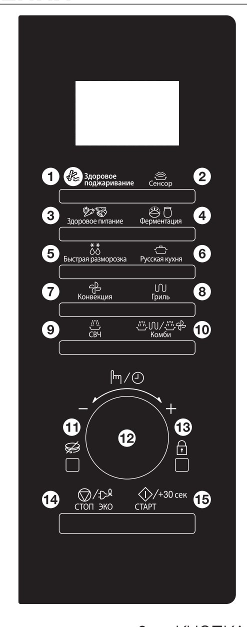
ПЕЧЬ



1. РУЧКА ДВЕРЦЫ
2. ДВЕРЦА
3. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
4. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
5. ПОДСВЕТКА
6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
8. МУФТА
9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ





1. КНОПКА ЗДОРОВОЕ ПОДЖАРИВАНИЕ
2. КНОПКА СЕНСОР
3. КНОПКА ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ
4. КНОПКА ФЕРМЕНТАЦИЯ
5. КНОПКА БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА
6. КНОПКА РУССКАЯ КУХНЯ
7. КНОПКА КОНВЕКЦИЯ
8. КНОПКА ГРИЛЬ
9. КНОПКА СВЧ
10. КНОПКА КОМБИ
11. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ ВРАЩАЮЩЕГОСЯ ПОДНОСА
12. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ВЫБОР
13. КНОПКА БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ
14. КНОПКА СТОП/ЭКО
15. КНОПКА СТАРТ/+30 сек



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

	1. Роликовая подставка устанавливается в центре печи. **Цель:** Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.
	2. Вращающийся поднос нужно установить на роликовую подставку так, чтобы его центр попадал на соединительную муфту. **Цель:** Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.
	3. Высокая подставка и низкая подставка, устанавливаемые на вращающийся поднос. **Цель:** Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а второе - на подставке. **Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления пищи.**
	4. Тефлоновая тарелка, см. стр. 32. **Цель:** Блюдо с тефлоновым покрытием используется для тщательного подрумянивания пищи в режиме СВЧ или СВЧ и гриль. Это позволяет сохранить выпечку и пиццу хрустящими.



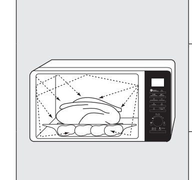
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.

	**1.** Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, когда она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
	2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
	3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов: • количества и плотности продуктов; • содержания воды; • начальной температуры (охлажденная пища или нет).

☛ Поскольку центральная часть приготавливаемого блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- Равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части.
- Одинаковую температуру по всему объему пищи.







ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. При возникновении сомнений см. раздел "Устранение неисправностей" на стр. 45-46.

 Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % - 900 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

	Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** и установите значение времени 4 или 5 минут, нажав кнопку **СТАРТ/+30 сек** необходимое число раз. **Результат:** Вода в печи будет нагреваться в течение 4 или 5 минут. Затем вода должна закипеть.



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "88:88", затем "12:00".
Установите текущее время. Часы могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

 Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее и наоборот.

	1. Нажмите переключатель **Многофункциональный выбор**.
	2. Чтобы установить формат отображения времени, поверните переключатель **Многофункциональный выбор**. (12-часовой или 24-часовой)
	3. Для завершения настройки нажмите переключатель **Многофункциональный выбор**.
	4. Для установки значения часов поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.
	5. Нажмите переключатель **Многофункциональный выбор**.
	6. Для установки значения минут поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.
	7. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы часы начали работать. **Результат:** Индикация времени отображается, когда печь не используется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

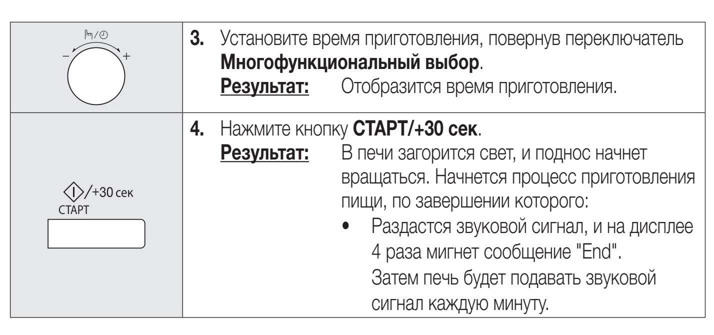
Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

 ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

СВЧ	**1.** Нажмите кнопку **СВЧ**. **Результат:** На дисплее отображается следующая информация: (режим СВЧ)
	2. Поверните переключатель **Многофункциональный выбор**, пока не отобразится соответствующий уровень мощности. Затем нажмите переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы установить нужный уровень. • Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.





	3. Установите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. **Результат:** Отобразится время приготовления.
/+30 сек СТАРТ	**4.** Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек**. **Результат:** В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовления пищи, по завершении которого: • Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

УРОВНИ МОЩНОСТИ И ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция установки уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания пищи в зависимости от ее типа и количества. Можно выбрать один из шести имеющихся уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	900 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33 %	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11 %	100 Вт

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

Если выбран…	Время приготовления будет…
Более высокий уровень мощности Более низкий уровень мощности	Уменьшено Увеличено

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **СТАРТ/+30 сек**. После каждого нажатия к времени приготовления будет добавлено 30 секунд.

- Проверьте состояние процесса приготовления в любой момент, просто открыв дверцу
- Увеличьте оставшееся время приготовления



/+30 сек СТАРТ	Чтобы увеличить время приготовления блюда в процессе приготовления, нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек**. После каждого нажатия к времени приготовления будет добавлено 30 секунд. • Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** шесть раз.
	Просто поверните переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы настроить время приготовления. • Для увеличения времени приготовления поверните переключатель направо, для уменьшения времени приготовления поверните переключатель налево.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия.

- Проконтролировать приготовление пищи
- Перевернуть или перемешать пищу
- Оставить потомиться

Чтобы остановить процесс приготовления…	Выполните следующее
Временно	Временно: Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**. **Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек**.
Полностью	Полностью: Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО** один раз. **Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку **СТОП/ЭКО** еще раз.







НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения.

	• Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**. **Результат:** Дисплей выключен. • Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**, после этого на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

 **Функция автоматической экономии энергии**

Если не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и по истечении 25 минут будут отображены часы.

Если дверца открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗДОРОВОЕ ПОДЖАРИВАНИЕ

Режим **Здоровое поджаривание** включает 12 предварительно запрограммированных по времени рецептов.

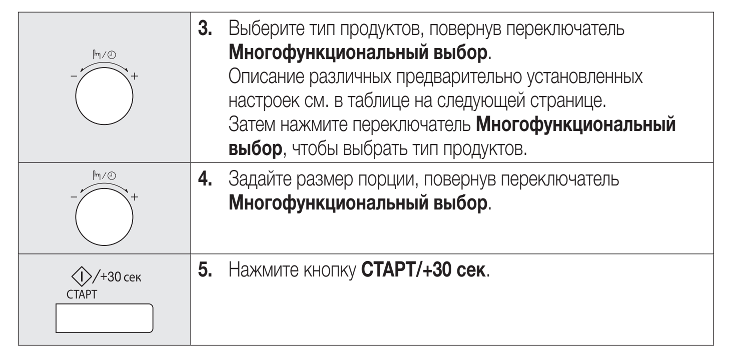
Не требуется устанавливать время приготовления или уровень мощности.

Вы можете настроить категорию приготовления Здоровое поджаривание, нажав кнопку **Здоровое поджаривание**.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

 ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу. ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, прикасаясь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

Здоровое поджаривание	**1.** Нажмите кнопку **Здоровое поджаривание**.
	2. Выберите категорию продуктов, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**, и нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**. 1) Картофель/овощи 2) Морепродукты 3) Курица



	3. Выберите тип продуктов, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. Описание различных предварительно установленных настроек см. в таблице на следующей странице. Затем нажмите переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы выбрать тип продуктов.
	4. Задайте размер порции, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**.
+30 сек СТАРТ	**5.** Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек**.

В следующей таблице представлены 12 автоматических программ для режима **Здоровое поджаривание**. Здесь указаны объемы и необходимые инструкции. Вам потребуется меньше масла по сравнению с поджариванием на сковороде, а результат приготовления будет потрясающим. Программы работают в комбинированном режиме конвекции, верхнего нагрева и энергии СВЧ.






1. Картофель/Овощи

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1-1 Замороженный картофель	300-350 г 450-500 г	Равномерно разложите замороженный картофель на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете пищу, печь продолжит работу). Дайте постоять 1-2 минуты.
1-2 Замороженные картофельные крокеты	200-250 г 300-350 г	Равномерно разложите замороженные картофельные крокеты на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 1-2 минуты.
1-3 Картофель фри	300-350 г 450-500 г	Возьмите твердый картофель или картофель средней твердости и вымойте его. Очистите картофель и нарежьте его ломтиками толщиной 10 x 10 мм. Замочите в холодной воде на 30 минут. Высушите салфеткой, взвесьте и смажьте 5 г оливкового масла. Равномерно разложите картофель на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете пищу, печь продолжит работу). Дайте постоять 1-2 минуты.
1-4 Картофельные дольки	200-250 г 300-350 г 400-450 г	Вымойте картофель среднего размера и нарежьте дольками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Разложите на тефлоновой тарелке срезанной стороной вниз. Поставьте тарелку на высокую подставку. Дайте постоять 1-3 минуты.
1-5 Луковые кольца в кляре	100-150 г 200-250 г	Равномерно разложите замороженные луковые кольца в кляре или замороженные кольца кальмара по тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-6 Кабачки ломтиками	100-150 г 200-250 г	Промойте и нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 5 г оливкового масла и посыпьте специями. Равномерно разложите ломтики на тарелке и поставьте ее на высокую подставку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете пищу, печь продолжит работу). Дайте постоять 1-2 минуты.



2. Морепродукты

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
2-1 Замороженные креветки	200-250 г 300-350 г	Равномерно разложите замороженные креветки в панировке на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 1-2 минуты.
2-2 Рыбные котлеты	200-250 г 300-350 г	Равномерно разложите рыбные котлеты в панировке на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 1-2 минуты.
2-3 Кольца кальмара	100-150 г 200-250 г	Равномерно разложите кольца кальмара в кляре на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 1-2 минуты.

3. Курица

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
3-1 Замороженные куриные наггетсы	200-250 г 300-350 г	Равномерно разложите замороженные наггетсы на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете пищу, печь продолжит работу). Дайте постоять 1-2 минуты.
3-2 Куриные ножки	200-250 г 300-350 г 400-450 г	Взвесьте куриные ножки, смажьте их маслом и посыпьте приправами. Равномерно разложите их на высокой подставке. Переверните после звукового сигнала, печь прекратит процесс приготовления. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 1-3 минуты.
3-3 Куриные крылья	200-250 г 300-350 г	Взвесьте куриные крылья, смажьте их маслом и посыпьте приправами. Равномерно разложите их на высокой подставке. Переверните после звукового сигнала, печь прекратит процесс приготовления. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 1-2 минуты.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме **сенсорного приготовления** предоставляется 8 запрограммированных по времени рецептов.
Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.
Категорию сенсорного приготовления можно настроить, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

Сенсор	**1.** Нажмите кнопку **Сенсор**.
	2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Затем нажмите переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.
/+30 сек СТАРТ	**3.** Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек**. **Результат:** Начнется приготовление пищи. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Если внутренняя температура превышает 60°C, охлаждающий вентилятор включится на 3 минуты. Использование кнопки **Сенсор** временно недоступно, до тех пор пока печь не остынет до температуры, соответствующей безопасному режиму сенсора.

В следующей таблице приведено 8 программ режима **сенсорного приготовления**. В ней указаны рекомендуемый общий вес и соответствующие инструкции. В начале программы на дисплее отображается период сенсорного приготовления. После этого периода время приготовления и уровень мощности подсчитываются автоматически и отображается оставшееся время приготовления. Для вашего удобства процесс приготовления управляется сенсорной системой.

Вынимайте, используя кухонные рукавицы!



Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1 Напитки	150-250 г	Налейте жидкость (комнатной температуры) в керамическую чашку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Поставьте в центр вращающегося подноса. Оставьте постоять в микроволновой печи. Помешайте напитки до и после выдержки. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей). Дайте постоять 1-2 минуты.
2 Брокколи	200-500 г	Промойте и почистите овощи, например брокколи, и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 ст. л.) воды. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Эта программа подходит для брокколи, а также ломтиков кабачков, баклажанов, тыквы и перца. Дайте постоять 1-2 минуты.
3 Морковь	200-500 г	Промойте и почистите овощи, например морковь, порежьте кружочками одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 ст. л.) воды. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Эта программа подходит для нарезанной моркови, а также для цветной капусты и кольраби. Дайте постоять 1-2 минуты.
4 Цветная капуста	200-500 г	Промойте и почистите овощи, например цветную капусту, и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 ст. л.) воды. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Эта программа подходит для брокколи, а также ломтиков кабачков, баклажанов, тыквы и перца. Дайте постоять 1-2 минуты.
5 Картофель в мундире	200-800 г	Промойте и очистите картофель, по 200 г. Смажьте оливковым маслом и проколите кожицу ножом. Разложите по кругу на вращающемся подносе. Дайте постоять 2-3 минуты.





Код/продукты	Размер порции	Инструкции
6 Паста	100-300 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте кипящую воду в количестве, в 4 раза превышающем количество пасты, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1-3 минуты.
7 Мини-равиоли	200-400 г	Положите мини-равиоли в глубокую керамическую тарелку. Поставьте тарелку в центр вращающегося подноса. Накройте пластмассовой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.
8 Кусочки курицы	200-500 г	Смажьте охлажденные куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Разложите куски кожицей вниз на низкой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопкуСтарт, чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 2-3 минуты.

Инструкции по использованию режима автоматического сенсорного приготовления

Автоматический датчик позволяет автоматически приготовить пищу с помощью регистрации количества газов, выделяемых из продуктов во время приготовления.

- Во время приготовления пищи образуются различные газы. Автоматический сенсор определяет необходимое количество времени и уровень мощности, регистрируя выделяемые из продуктов газы, что исключает необходимость устанавливать время приготовления и уровень мощности.
- Если во время использования режима сенсорного приготовления контейнер накрыт крышкой или пластиковой пленкой, выделяемые из продуктов газы будут определены автоматическим сенсором, когда контейнер наполнится паром.
- Незадолго до завершения цикла начнется обратный отсчет оставшегося времени приготовления. В этот период можно при необходимости перевернуть или перемешать пищу для равномерного приготовления.
- Перед включением режима автоматического сенсорного приготовления в блюдо можно добавить травы, приправы или подрумянивающие соусы. Примите во внимание, что соль и сахар способствуют образованию на пище коричневых пятен, поэтому данные ингредиенты следует добавлять после завершения приготовления.



Посуда и крышка для использования в режиме сенсорного приготовления

- Чтобы добиться необходимых результатов приготовления пищи с помощью данной функции, следуйте инструкциям по выбору соответствующих контейнеров и крышек, приведенных в таблицах данного руководства.
- Применяйте только контейнеры, предназначенные для использования в микроволновой печи, и накрывайте их крышками или пластиковой пленкой. При использовании пластиковой пленки отогните один уголок, чтобы пар выходил по необходимости.
- Используйте только крышку, предназначенную для данного элемента посуды. Если для данного элемента посуды крышка не предусмотрена, используйте пластиковую пленку.
- Наполняйте контейнеры, по меньшей мере, наполовину.
- При необходимости продукты нужно перемешивать или переворачивать ближе к завершению цикла сенсорного приготовления, когда начнется обратный отсчет времени на дисплее.

Важная информация.

- Не отсоединяйте шнур питания после установки микроволновой печи и подключения к розетке электросети. Для достижения необходимых результатов требуется время на стабилизацию газового датчика.
- Не рекомендуется использовать функцию автоматического сенсорного приготовления для непрерывного приготовления блюд, например для приготовления одного блюда вслед за другим.
- Установите печь в хорошо проветриваемом помещении, чтобы устройство охлаждалось и к нему поступал воздух должным образом - это обеспечивает точность при работе датчика.
- Чтобы всегда добиваться желаемых результатов, не используйте автоматический датчик, если окружающая температура в помещении слишком высокая или низкая.
- Не используйте для очистки печи легкоиспаряющиеся чистящие средства. Образующийся газ может повредить датчик.
- Не устанавливайте печь рядом с источниками высокой влажности или устройствами, способствующими выделению газа, так как это препятствует правильной работе автоматического датчика.
- Всегда содержите в чистоте внутреннее пространство печи. Удалите все загрязнения влажной тканью. Данная печь предназначена только для бытового использования.







ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Функция **Здоровое питание** предлагает 15 предварительно запрограммированных по времени рецептов.
При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.
Можно задать размер приготавливаемой порции поворотом переключателя **Многофункциональный выбор**.

☛ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

Здоровое питание	**1.** Нажмите кнопку **Здоровое питание**.
	2. Выберите категорию продуктов, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**, и нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**. 1) Зерно/паста 2) Овощи 3) Птица/рыба
	3. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Затем нажмите переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.
	4. Задайте размер порции, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**.
+30 сек СТАРТ	**5.** Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек**. **Результат:** Пища разогревается в соответствии с выбранной программой. • По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

В следующей таблице представлено количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 15 программ режима **Здоровое питание**. Категории: зерно/паста(1), овощи (2), птица/рыба (3).

☛ Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

1. Зерно/Паста

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1-1 Коричневый рис	150-200 г 200-250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды. Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5-10 минут.
1-2 Киноа	150-200 г 200-250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды. Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1-3 минуты.
1-3 Паста	100-150 г 200-250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте кипящую воду в количестве, в 4 раза превышающем количество пасты, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте, а затем полностью слейте воду. Дайте постоять 1-3 минуты.







2. Овощи

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
2-1 Зеленая фасоль	200-250 г 300-350 г	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды для приготовления 200-250 г или 45 мл (3 ст. л.) для 300-450 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-2 Шпинат	100-150 г 200-250 г	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-3 Очищенный картофель	300-350 г 400-450 г 500-550 г	Вымойте и очистите картофель, нарежьте на половинки и положите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 15-30 мл (1-2 ст. л.) воды. Перемешайте после приготовления. При приготовлении большого количества пищи перемешайте один раз во время приготовления. Дайте постоять 3-5 минут.
2-4 Картофельная запеканка	400-450 г 800-850 г	Положите картофель с сыром на блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
2-5 Баклажаны на гриле	100-150 г 200-250 г	Промойте и нарежьте баклажаны ломтиками. Смажьте растительным маслом и посыпьте специями. Аккуратно разложите кусочки на высокой подставке. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку Старт, чтобы возобновить приготовление. (Если вы не перевернете продукты, печь продолжит работу). Дайте постоять 1-2 минуты.
2-6 Приготовленные на гриле томаты	400-450 г 600-650 г	Промойте и очистите помидоры. Разрежьте их на половинки и положите в форму для запекания. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1-2 минуты.



3. Птица/Рыба

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
3-1 Куриная грудка	300-350 г 400-450 г	Промойте грудку и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
3-2 Грудка индейки	300-350 г 400-450 г	Промойте грудку и положите в глубокое стеклянное блюдо для запекания. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
3-3 Куриная грудка на гриле	300-350 г 400-450 г	Промойте грудку, замаринуйте и положите на высокую подставку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 2 минуты.
3-4 Рыбное филе на гриле	200-300 г 400-500 г	Равномерно распределите рыбные филе на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 1-2 минуты.
3-5 Стейк из лосося на гриле	200-250 г 300-350 г	Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 2 минуты.
3-6 Жаркое из рыбы	200-300 г 400-500 г	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 3 минуты.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ФЕРМЕНТАЦИЯ

В режиме **Ферментации** предоставляется 5 запрограммированных по времени рецептов. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Категорию тесто/ферментация можно установить, повернув переключатель **Многофункциональный выбор** после нажатия на кнопку **Ферментация**.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

Ферментация	**1.** Нажмите кнопку **Ферментация**.
	2. Выберите категорию "Тесто" или "Ферментация" и нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**. 1) Тесто 2) Ферментация
	3. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. Необходимо выбрать номер, который будет использоваться для приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. Описание различных предварительно запрограммированных режимов см. в таблице на следующей странице. Затем нажмите переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.
/+30 сек СТАРТ	**4.** Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек**.

Вращающийся поднос не работает во время приготовления йогурта.



В следующей таблице представлена информация о том, как использовать автоматическую программу для дрожжевого теста или приготовления йогурта.

1. Тесто

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1-1 **Тесто для пиццы**	300-500 г	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
1-2 **Тесто для пирога**	500-800 г	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
1-3 **Тесто для хлеба**	600-900 г	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.

2. Ферментация

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
2-1 **Жидкий**	500 г	Равномерно распределите 150 г натурального йогурта по 5 керамическим чашкам или маленьким стеклянным баночкам (по 30 г в каждую). Добавьте 100 мл молока в каждую чашку. Используйте молоко для долгого хранения (комнатной температуры; 3,5 % жирности). Накройте каждую чашку пленкой для микроволновой печи и поставьте кругом на вращающемся подносе. Когда йогурт будет готов, поставьте его на 6 часов в холодильник. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую закваску для йогуртов.
2-2 **Густой**	500 г	Смешайте 150 г натурального йогурта с 500 мл молока долгого хранения (комнатной температуры; 3,5 % жирности). Влейте в большую стеклянную миску. Накройте пленкой для микроволновой печи и поставьте на вращающийся поднос. Когда йогурт будет готов, поставьте его на 6 часов в холодильник. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую закваску для йогуртов.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

Режим **Быстрая разморозка** позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб, выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

Быстрая разморозка	**1.** Нажмите кнопку **Быстрая разморозка**.
	2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Затем нажмите переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.
	3. Задайте размер порции, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**.
/+30 сек СТАРТ	**4.** Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек**. **Результат:** • Начинается размораживание продуктов. • Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.
/+30 сек СТАРТ	**5.** Снова нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** для завершения процесса размораживания. **Результат:** По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

В приведенной ниже таблице указаны различные программы для функции **Быстрая разморозка**, вес продуктов и соответствующие инструкции. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, а хлеб, выпечку и фрукты - на бумажное полотенце.

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1 Мясо	200-1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша. Дайте постоять 20-90 минут.
2 Птица	200-1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20-90 минут.
3 Рыба	200-1500 г	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20-80 минут.
4 Хлеб и выпечка	125-1000 г	Положите хлеб горизонтально на салфетку и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, чизкейков и изделий из слоеного теста. Она не подходит для выпечки из песочного теста, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью. Дайте постоять в течение 10-60 минут.
5 Фрукты	100-600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5-20 минут.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА РУССКАЯ КУХНЯ

Режим **Русская кухня** включает 60 предварительно запрограммированных по времени рецептов.
Не требуется устанавливать время приготовления или уровень мощности.

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

Русская кухня	**1.** Нажмите кнопку **Русская кухня**.
	2. Выберите категорию приготовления и нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**.
	3. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.
+30 сек СТАРТ	**4.** Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек**. __Результат:__ Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами. • По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



В следующей таблице представлено количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 60 программ режима **Русская кухня**.

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

1. Завтрак

Код/продукты	Ингредиенты/инструкции
1-1 Овсяная каша	Овсяные хлопья «Геркулес» - 50 г, сахар - 5 г, соль - 0,5 г, кипяток - 200 мл, холодное молоко - 150 мл
	Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипяток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление. После приготовления добавьте масло, соль или сахар по вкусу.
1-2 Гречневая каша	Гречневая крупа - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл
	Высыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипяток и хорошо перемешайте. Начните приготовление. После приготовления добавьте масло, соль или сахар по вкусу.
1-3 Тосты с сыром	Хлеб для тостов - 2 ломтика (26-28 г/ломтик), сыр - 2 ломтика (20 г/ломтик)
	Поместите два тоста на высокую подставку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.
1-4 Яйца-пашот	Яйцо - 1 шт., вода - 300 мл, уксус 9 % - 10-15 мл
	Поместите миску с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте миску с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее разбитое яйцо. Продолжите процесс приготовления.
1-5 Хлеб с консервированным лососем и горячим майонезом	Хлеб - 2 ломтика (22 г/ломтик), консервированный лосось - 60 г (30 г/ломтик), майонез - 36 г (18 г/ломтик), зеленый лук (нашинкованный) - 2-5 г
	Поместите два ломтика хлеба на высокую подставку. Начните приготовление. После звукового сигнала выньте хлеб из печи. Переверните ломтики хлеба и выложите на них кусочки рыбы и майонез. Продолжите процесс приготовления. Украсьте сверху нашинкованным луком.
1-6 Сосиски с консервированным горошком	Сосиски - 2 шт. (50 г/шт.), сливочное масло - 5 г, консервированный горошек - 135 г (без жидкости)
	Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в миску, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.





Код/продукты	Ингредиенты/инструкции
1-7 Омлет	Яйца - 3 шт., молоко - 30 мл, соль - 2 г
	Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление. После приготовления добавьте масло.
1-8 Сырники	Творог - 90-100 г, пшеничная мука - 10 г, сахар (ванильный) - 10 г, соль - 0,5 г, яйцо - 1/4 шт., масло - 5-10 г (для смазывания), мука - 30 г
	Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу и затем на высокую подставку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления.
1-9 Кекс	Сахар - 45 г, ванильный сахар - 5 г, масло - 40 г, яйцо - 0,5 шт., молоко - 30 мл, разрыхлитель - 3 г, мука - 100 г
	Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную миску. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из миски.
1-10 Лимонное песочное печенье	Мука - 100 г, сливочное масло - 50 г, сахар - 40 г, яичный желток - 0,5 шт., теплая вода - 1 ст. ложка, лимонная цедра, для верхнего слоя: Яичный желток - 1 шт., сахарная пудра - 3-5 г
	Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.
1-11 Куриный печеночный паштет	Куриные потрошки - 500 г, Лук - 2 (тонко нарезанный), чеснок - 1 зубчик (измельченный), сливки (жирность 20 %) - 120 мл, масло - 60 г, растительное масло - 2 ст.л., соль и перец
	Положите в большую миску сливки, растительное масло, лук и чеснок, затем накройте крышкой и поместите в печь. После звукового сигнала добавьте 2 порции куриных потрошков и продолжите приготовление. Достаньте из печи и дайте остыть. Для образования однородной массы добавьте сливки, соль и перец. Выложите в прямоугольную форму, разровняйте, накройте фольгой и положите в холодильник на 2-3 часа. Перемешайте массу еще раз. Подавать с тостами.



Код/продукты	Ингредиенты/инструкции
1-12 Овощная фриттата	Крупные картофелины (очищенные и порезанные тонкими ломтиками) - 2 шт., лук (тонко порезанный) - 1 шт., яйца - 5 шт., небольшие цукини - 2 шт., красный сладкий перец - 2 шт., сливки (жирность 35 %) - 450 мл, тертый сыр пармезан - 2 ст.л.
	Выложите 1 чашку картофеля и лука на круглое блюдо для выпекания, закрыв все дно. Смешайте сливки с яйцами, добавьте половину в картофель и поставьте в печь. Цукини и перец нарежьте тонкими ломтиками. Разложите картофель кругами и залейте оставшейся смесью сливок с яйцами, посыпьте сыром пармезан. Начните приготовление.
1-13 Сырные крекеры с кунжутом	Мука - 1 чашка, масло - 125 г, сыр с голубой плесенью (Дорблю) - 60 г, тертый сыр пармезан - 2 ст. л., нарезанный зеленый лук - 0,25 чашки, семена кунжута - 0,5 чашки
	Просейте муку на стол. Порежьте масло на мелкие кусочки и разотрите его в муке. Добавьте раскрошенный сыр с плесенью, пармезан и зеленый лук. Хорошо перемешайте. Тесто скатайте в шар, заверните в фольгу и положите в холодильник на полчаса. Из теста сделайте мелкие шарики, обваляйте их в кунжуте. Выложите шарики на слегка смазанный маслом лист и выпекайте.
1-14 Шоколадное печенье	Мука - 1,5 чашки, щепотка соли, масло - 120 г, темный шоколад - 125 г, сахар - 0,5 чашки, яйцо - 1 шт., измельченный грецкий орех - 60 г
	В миску с растопленным маслом положите шоколад и сахар. Дайте остыть. Добавьте яйцо и размешайте, затем добавьте просеянную муку и соль. Хорошо перемешайте. Добавьте орехи и опять перемешайте. Выложите тесто кружками по 1 ст. л. на слегка смазанный маслом лист для выпекания. Затем приготовьте.
1-15 Гречневый пудинг	(а) Творог 9 % - 120-140 г, сахар - 10-15 г, соль - 0,5 г, яйцо - ½ шт., отварная гречневая крупа - 140 г (б) Сливочное масло - 5 г, панировочные сухари - 1-2 г (в) Сметана - 30 г
	Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.





2. Обед

Код/продукты	Ингредиенты/инструкции
2-1 Борщ	(1) Тертая свекла - 50 г, нашинкованная соломкой капуста - 20 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, томатная паста - 15 г, сахар - 5 г (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 650 мл, лавровый лист - 1 шт. Русский уксус 9 % - 5 мл (по желанию). Перед подачей на стол добавьте к борщу чеснок, зелень и сметану
	Поместите все ингредиенты (1) в большую миску, добавьте горячий бульон и начните приготовление. После звукового сигнала добавьте лавровый лист. Все хорошо перемешайте и продолжите процесс приготовления.
2-2 Щи	(1) Нашинкованная капуста - 45 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, картофель, нарезанный ломтиками - 25 г, томатная паста - 10 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 400 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл, лавровый лист - 1 шт. Перед подачей на стол добавьте зелень
	Поместите все ингредиенты (1) в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое миски, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.
2-3 Мясная солянка	(1) Нашинкованный лук - 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 350 мл (2) Каперсы - 7 г, тертый соленый огурец - 50 г, томатная паста - 30 г, маслины - 16 г, жидкость от маслин - 20 мл, лавровый лист - 1 шт., мясное ассорти - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 350 мл
	Поместите лук в большую миску, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.
2-4 Овощной суп	Замороженные овощи - 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 300 мл Перед подачей на стол добавьте зелень
	Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.



Код/продукты	Ингредиенты/инструкции
2-5 Куриный суп с лапшой	Вермишель - 15 г, куриное филе - 50 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 440 мл. Перед подачей на стол добавьте зелень
	Поместите вермишель в большую миску и добавьте кипящий бульон. Нарежьте филе и добавьте его туда же со всеми остальными ингредиентами. Хорошо перемешайте и начните приготовление.
2-6 Котлеты	(1) Белый хлеб - 10 г, молоко - 15 мл (2) Фарш из говядины и свинины - 120 г, соль - 2 г, черный перец - 1 г (3) Панировочные сухари - 5 г
	Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку на высокую подставку. Начните приготовление.
2-7 Жареный стейк из лосося	Стейк лосося с костями и кожей - 200-250 г, соль - 1 г, лимон - 15 г (сок), растительное масло - 5 г
	Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на низкую подставку и начните приготовление.
2-8 Шея свиная под горчичным соусом	(1) Свинина (шейная часть) - 150 г, тертая морковь - 20 г, нашинкованный лук - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, дижонская горчица - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл
	Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон.(1) Выложите на тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.
2-9 Пельмени	Замороженные пельмени - 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 400 мл, черный перец-горошек - 3-5 шт., лавровый лист - 1 шт.
	Поместите все ингредиенты в большую глубокую миску и добавьте кипящий бульон. Плотно накройте пластмассовой крышкой. Начните приготовление. После приготовления добавьте масло или сметану по вкусу.





Код/продукты	Ингредиенты/инструкции
2-10 Компот из сухофруктов	Курага - 25 г, чернослив - 20 г, сушеные яблоки - 15 г, сахар - 10 г, лимонная кислота - 2 щепотки, кипящая вода - 600 мл
	Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.
2-11 Куриные крылышки по-китайски	Куриные крылышки - 12 шт, соевый соус - 0,3 чашки, мед - 2 ст.л., сухое белое вино - 2 ст.л., растительное масло - 2 ст.л., долька чеснока, измельченная - 1 шт., натертый корень имбиря - 0,5 ст.л., семена кунжута
	Сложите крылышки. Смешайте соевый соус, мед, вино, масло, чеснок и имбирь. Положите крылышки в маринад и поставьте в холодильник на ночь. На следующий день выложите крылышки на противень, посыпьте семенами кунжута, поставьте на низкую подставку и начните готовить.
2-12 Рыба с хрустящей сырной корочкой	Филе белой морской рыбы - 4 (порции по 200 г), бекон (мелко нарезанный) - 2 полоски, мелко натертый орех - 0,25 чашки, панировочные сухари белого хлеба - 1 чашка, мягкий сыр, например, камамбер - 125 г, масло - 3 ст.л.
	Выложите филе рыбы в удобную для запекания форму. Сыр, порезанный тонкими ломтиками, выложите поверх рыбы. Смешайте растопленное масло с беконом, грецким орехом и панировкой. Выложите ровным слоем поверх рыбы и начните готовить.
2-13 Рыба с брокколи и миндалем	Филе судака (рыба по 400 г) - 2 шт., апельсиновый сок - 1,5 чашки, цедра апельсина - 1 шт., небольшие брокколи - 1 шт., измельченный миндаль - 0,3 чашки, масло - 2 ст.л., кукурузный крахмал - 3 ст.л., соль и перец
	Смешайте растопленное масло и поставьте крахмал в печь на 1 минуту на мощности 900 Вт. Добавьте апельсиновый сок и цедру, поставьте в печь еще на 2 минуты на мощности 900 Вт. Порежьте брокколи на мелкие соцветия. Выложите филе судака в подходящую форму по бокам, затем выложите соцветия брокколи, добавьте соус и посыпьте орехами. Начинайте готовить.



Код/продукты	Ингредиенты/инструкции
2-14 Кальмары с соусом песто	Кальмар, нарезанный кольцами - 500 г, сухое белое вино - 0,5 чашки, лимонный сок - 2 ст.л. Для соуса: Листья базилика - 1,5 чашки, запеченные кедровые орехи - 0,25 чашки, долька измельченного чеснока - 2 шт., оливковое масло - 0,5 чашки, соль и перец
	Приготовление соуса. Блендером измельчите до однородной массы листья базилика, орехи и чеснок. Помешивая, влейте оливковое масло. Добавьте соль и перец. Положите два кольца кальмара в чашку, добавьте вино и лимонный сок, хорошо перемешайте и поставьте в печь. Размешайте соус.
2-15 Бефстроганов	Говядина - 600 г, лук (средний) - 2 (тонко нарезанный), сметана - 100 г, томатная паста - 25 г, мука - 1 ст.л., говяжий бульон - 1,5 чашки, приправьте солью и перцем
	Мясо, порезанное кусочками толщиной 20 мм, нарежьте на кусочки толщиной 7-10 мм, а затем нарежьте их на полоски длиной 3-4 см. Посыпьте мукой, приправьте солью и перцем и хорошо перемешайте. Выложите мясо в форму и добавьте лук, томатную пасту и бульон. Накройте и поставьте готовиться. После звукового сигнала добавьте сливки и продолжите готовить.







3. Ужин

Код/продукты	Ингредиенты/инструкции
3-1 Мясной рулет с отварным яйцом	Мясной фарш (говядина и свинина) - 150 г, сваренное вкрутую яйцо - 1 шт., соль - 2 г, черный перец-горошек - 0,5 г
	Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. Начните приготовление.
3-2 Ленивые голубцы	(1) Голубцы (а) Мясной фарш (говядина и свинина) - 120 г, отварной рис - 25 г, нашинкованная капуста - 25 г, соль - 1-2 г, черный перец-горошек - 0,5 г (б) Нашинкованный лук - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл
	Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на высокую подставку. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжите процесс приготовления.
3-3 Мясные биточки в томатном соусе	(1) Мясные биточки (2) Белый хлеб - 30 г, молоко - 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) - 130 г, соль - 1-2 г, черный перец-горошек - 0,5 г (3) Нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл (4) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 20 г, вода - 75 мл
	Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (2). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (3). На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на высокую подставку. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (4). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите процесс приготовления.



Код/продукты	Ингредиенты/инструкции
3-4 Куриные ножки с черносливом	Нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриные ножки - 2 шт. (160-180 г), чернослив - 5-7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 150 мл
	Положите лук и морковь на тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.
3-5 Индейка отварная с овощами	Филе индейки, нарезанное ломтиками - 150 г, нашинкованный цукини - 50 г, нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл
	Поместите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.
3-6 Печеный картофель	Крупный картофель (160 - 200 г) - 1-2 шт.
	Очищенный картофель положите в неглубокое блюдо, не добавляя воды, и накройте его пищевой пленкой. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.
3-7 Рататуй	Нарезанный кубиками цукини - 100 г, нарезанная кубиками морковь - 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец - 75 г, нарезанный кубиками лук - 45 г, мелко рубленый чеснок - 6 г, томатная паста - 10 г, майоран или базилик - по вкусу, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 150 мл
	Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.
3-8 Рыба по-деревенски	(1) Нашинкованная свекла - 30 г, нашинкованная морковь - 30 г, нашинкованный лук - 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 10 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл (3) Филе карпа или судака - 150 г, лавровый лист – 1 шт.
	Поместите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон (2). Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.





Код/продукты	Ингредиенты/инструкции
3-9 Рыба по-московски	(1) Шампиньоны - 30 г, филе судака - 150 г, растительное масло - 5 г (2) Сметана - 30 г (2 x 15 г) (3) Круглые ломтики печеного картофеля - 2 шт. (60-70 г/шт.), соль - 5 г, молотый белый перец - 0,5 г, тертый сыр - 25 г
	Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.
3-10 Замороженная пицца	Замороженная пицца - 350 г
	Поместите замороженную пиццу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.
3-11 Филе свинины со шпинатом и орехами	Карбонад - 1 кг, свежемороженый шпинат - 250 г, небольшая головка лука - 1 шт. (нарезанный), долька чеснока, измельченная - 1 шт., кедровые орехи - 3 ст.л., свежий белый хлеб крошкой - 0,25 чашки, масло - 1 ст.л., приправьте солью и перцем
	Приготовление начинки. Разморозьте шпинат, хорошо отожмите излишнюю влагу. Выложите масло и лук в небольшую форму, поставьте в печь на 1 минуту на мощности 900 Вт. Добавьте шпинат, чеснок, орехи и хлеб. Добавьте соль и перец и хорошо перемешайте. Разрежьте карбонад ножом, немного отбейте, добавьте соли и перца, выложите начинку, закрутите рулетиками, заколите шпажками и свяжите нитью. Поставьте в печь. После звукового сигнала переверните мясо.
3-12 Фрикадельки с рисом	Говяжий фарш - 500 г, отваренный рис - 2 чашки, большая луковицы (порезанная) - 1 шт., долька чеснока, измельченная - 1 шт., яйцо - 1 шт., томаты - 400 г, соль и перец
	Смешайте хорошо проваренный рис с фаршем, луком, чесноком и яйцом. Приправьте солью и перцем. Мокрыми руками скатайте маленькие фрикадельки диаметром приблизительно 5 см. Выложите их на форму. Добавьте томаты и поставьте в печь. После звукового сигнала переверните мясо.
3-13 Жаркое из ягненка с медом	Бедро ягненка - 1,5 кг, мед - 3 ст.л., горчица - 1 ст.л., соль и перец
	Смешайте мед с горчицей. Разотрите мясо солью с перцем, смажьте медовым соусом. Выложите мясо на противень и поставьте в печь. После звукового сигнала переверните мясо.



Код/продукты	Ингредиенты/инструкции
3-14 Куриные рулеты с сыром	Филе цыпленка - 4 шт., сыр бри - 125 г, порезанная петрушка - 1 ст.л., яйца - 2 шт., свежий белый хлеб крошкой - 2 чашки, соль и перец
	Филе цыпленка нарезать тонкими ломтиками. Нарежьте сыр и разомните с петрушкой. Выложите на каждое филе по четверти приготовленной начинки. Закатайте рулеты, закрепите их деревянными зубочистками. Обмакните рулеты во взбитых яйцах, а затем обваляйте их в панировке. Выложите на противень и поставьте в печь.
3-15 Цыпленок в томатном соусе	Цыпленок (1,25 кг) - 1 шт., томаты - 450 г, сухое белое вино - 0,5 чашки, большая луковица - 1 (нарезанная), черные оливки без косточек - 0,5 чашки, нарезанные шляпки грибов - 250 г, нарезанная петрушка - 2 ст.л., карри - 1 ст. л., мука - 20 г, соль и перец
	Цыпленка, нарезанного порциями, натрите солью с перцем. Вилкой разотрите томаты с вином, луком, оливками, мукой и карри. Выложите кусочки в форму с курицей, хорошо перемешайте. Накройте и поставьте в печь. После звукового сигнала добавьте грибы и продолжите приготовление. Перед сервировкой посыпьте петрушкой.





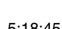


4. Праздник

Код/продукты	Ингредиенты/инструкции
4-1 Фаршированный болгарский перец	(1) Болгарский перец - 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) - 150-190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис - 10-20 г, соль - 5 г, черный молотый перец - 0,5 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 20 г, вода - 50 мл
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления.
4-2 Расстегай с рыбой	(1) Замороженное слоеное тесто (2 квадрата) - 1/4 часть квадрата (2) Начинка: Филе судака, порезанное маленькими кубиками - 25 г, шампиньоны, порезанные кубиками - 6 г, обычный отваренный рис - 4 г, яичный желток - 1/4 для смазывания
	Разморозьте тесто. Отрежьте часть теста нужного размера (1). Смешайте все ингредиенты для начинки (2). Положите начинку в центр теста. Приподнимите края и защипните их с двух сторон, оставив середину открытой. Смажьте яичным желтком. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на низкую подставку. Начните приготовление.
4-3 Сыр в панировке	Сыр - 125 г (4-5 шт., 25 г/шт.), яйцо - 0,5 шт., панировочные сухари - 3-5 г
	Нарежьте сыр кубиками. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на высокую подставку. Начните приготовление.
4-4 Шашлык из курицы	Филе куриных окорочков - 380 г, томатная паста - 20 г, соль - 5 г, рубленый чеснок - 3 г, растительное масло - 7 г, йогурт без добавок - 70 г, шпажки. Для маринада: помидоры, оливковое масло, соль, перец, цедра лимона
	Порежьте филе на кубики размером 3x3 см. Приготовьте маринад: измельчите помидоры в блендере, добавьте к ним оливковое масло, соль, перец и цедру лимона. Смешайте маринад с куриным филе. Мясо должно мариноваться не менее 1 часа. Наденьте кусочки филе на деревянные шпажки. Положите их на тарелку и затем на высокую подставку. Начните приготовление.



Код/продукты	Ингредиенты/инструкции
4-5 Мясо по-боярски	Свинина (шейная часть) - 280 г (4 куска), соль - 2 г, черный молотый перец - 0,5 г, нарезанные шампиньоны - 45 г, майонез - 55 г
	Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте блюдо на высокую подставку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжите процесс приготовления.
4-6 Кулебяка с лососем	Замороженное слоеное тесто - 130 г Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками - 100 г, соль - 1 г, обжаренные кубики лука - 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую - 30 г, яичный желток для смазки изделия - 1 шт.
	Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на низкую подставку. Начните приготовление.
4-7 Шашлык из лосося	Лосось, нарезанный крупными кусочками - 350-370 г, лимон - 25 г (сок), соль - 5 г, растительное масло - 10 г, мелко рубленая петрушка - 10 г, шпажки
	Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите их на тарелку и затем на высокую подставку. Начните приготовление.
4-8 Форель, запеченная с овощами	Сливочное масло - 5 г, нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко рубленый чеснок - 3 г, рубленые листья сельдерея - 5 г, форель - 1 шт. (220-250 г), соль - 1 г, белый молотый перец - 0,5 г, масло - 5 г
	Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.
4-9 Печенье	Мука - 85 г, сахарная пудра - 25 г, масло - 50 г, яйцо - 0,5 шт., соль - 1 г
	Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на низкую подставку, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.



Код/продукты	Ингредиенты/инструкции
4-10 Клюквенный морс	Замороженная клюква - 50 г, сахар - 35 г, вода - 200 мл
	Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.
4-11 Лимонный ломтик	Мука - 1,5 чашки, масло - 60 г, сахар - 0,5 чашки, яйцо - 1 Для начинки: Сгущённое молоко - 400 мл, яичный желток - 2 шт., лимонный сок - 0,5 чашки
	Растопите масло, смешайте его с сахаром и охладите, затем размешайте в смеси яйцо. Добавьте просеянную муку и замесите тесто. Положите тесто в неглубокую силиконовую форму. Смешайте сгущенное молоко с яичными желтками и лимонным соком. Равномерно распределите по тесту и поставьте в печь.
4-12 Профитроли с шоколадом	Мука - 1 чашка, масло - 125 г, вода - 1 чашка, яйца - 4 шт., темный шоколад - 100 г, взбитые сливки
	В чашке смешайте масло с водой и поставьте в печь на 3 минуты на мощности 600 Вт. Дождитесь, пока остынет, добавьте муку и хорошо перемешайте. Помешивая, добавьте яйца по одному. Выложите в кондитерский мешок и выдавите кругами, чтобы изолировать тесто на противне, затем поставьте в печь. Разрежьте профитроли и дайте им остыть на металлической решетке. Наполните их взбитыми сливками. Подавайте с горячим шоколадом.
4-13 Яблочный пирог	Мука - 2,5 чашки, сахарная пудра - 0,3 чашки, охлажденное масло - 185 г, белок 1 шт., сахар - 1 ст.л. Для начинки: Большие яблоки - 4 шт., сахар - 4 ст.л. + 2 ст.л.
	Просейте муку на стол вместе с сахарной пудрой. Порежьте масло на мелкие кубики и разотрите его в муке. Добавьте 1-2 ст.л. воды и разомните тесто до эластичной консистенции. Заверните его в фольгу и поставьте в холодильник на час. Порежьте яблоки на тонкие ломтики, удалив сердцевину. 2/3 теста раскатайте кругом диаметром 22 см. Выложите его на форму для выпечки диаметром 18 см, сделав бортик. Выложите на тесто ломтики яблок в три слоя. Посыпьте сахаром. Раскатайте оставшееся тесто кругом. Край теста в форме смажьте белком, накройте второй частью теста и защепите края. Посыпьте оставшейся частью сахара. Приготовление.

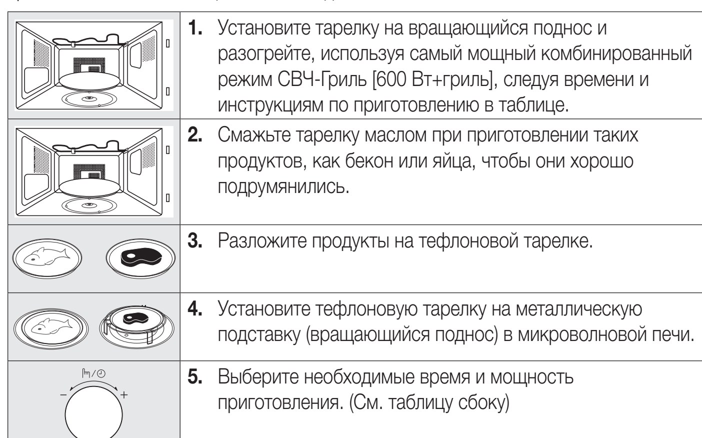
Код/продукты	Ингредиенты/инструкции
4-14 Пирог с грецким орехом	Мука - 1,5 чашки, сахарная пудра - 1 ст.л., масло - 125 г, лимонный сок - 1 ст.л. Для начинки: Измельченный грецкий орех - 250 г, сахар - 0,75 чашки, мука - 2 ст.л., мед - 1 чашка, масло - 30 г, яйца - 3
	Просейте муку на стол вместе с сахарной пудрой. Порежьте масло на мелкие кубики и разотрите его в муке. Добавьте лимонный сок и 1 ст.л. воды. Замесите тесто. Заверните его в фольгу и поставьте в холодильник на час. Приготовление начинки. Размешайте в блендере до однородной массы мед, сахар, муку, масло и яйца. Выложите тесто в форму, приподнимая края, чтобы можно было выложить начинку, добавьте орехи, затем приготовленную смесь, поставьте в печь и выпекайте.
4-15 Клубничный рулет	Мука - 2 чашки, щепотка соли, молоко - 125 мл, масло - 25 г, растительное масло - 0,5 ст.л., яйца - 2 шт., сахар - 2 ст.л., сухие дрожжи - 7 г, щепотка ванилина. Для начинки: Клубника - 700 г, сахар - 0,5 чашки, кукурузный крахмал - 2 ст.л.
	В большой миске разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте сахар и половину просеянной муки и соли. Перемешайте и оставьте на 1 час. Добавьте оставшуюся часть муки, 1 яйцо, масло и растительное масло. Разомните тесто и оставьте его в теплом месте на 1,5 часа. Тесто должно подняться. Клубнику нарезать ломтиками и размешать с сахаром и крахмалом. Опять разомните тесто и раскатайте его очень тонким слоем на посыпанной мукой поверхности. Выложите начинку на тесто, оставив свободными примерно 2 см от края. Скатайте рулет, закройте край. Смажьте оставшейся частью слегка взбитого яйца. Положите рулет в печь.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕФЛОНОВОЙ ТАРЕЛКИ

Из-за высокой температуры тефлоновой тарелки можно подрумянить блюдо не только сверху с помощью гриля, но также добиться прожаривания и хрустящей корочки снизу. В таблице приведены некоторые блюда, которые можно готовить с помощью этой тарелки (см. следующую страницу). Тефлоновую тарелку можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.



	1. Установите тарелку на вращающийся поднос и разогрейте, используя самый мощный комбинированный режим СВЧ-Гриль [600 Вт+гриль], следуя времени и инструкциям по приготовлению в таблице.
	2. Смажьте тарелку маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.
	3. Разложите продукты на тефлоновой тарелке.
	4. Установите тефлоновую тарелку на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.
	5. Выберите необходимые время и мощность приготовления. (См. таблицу сбоку)

Всегда используйте специальные рукавицы для извлечения тефлоновой тарелки, поскольку она сильно нагревается.

Следует иметь в виду, что покрытие тарелки имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или острыми предметами для резки на тефлоновой тарелке.

Не кладите на тефлоновую тарелку нетеплостойкие предметы (например, пластмассовые чашки).

Никогда не ставьте тефлоновую тарелку в печь, если в ней нет вращающегося подноса.

Тефлоновую тарелку следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.

Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.

Не рекомендуется мыть тефлоновую тарелку в посудомоечной машине.




КОНВЕКЦИЯ

В режиме конвекции можно готовить пищу таким же способом, как в обычной духовке. Режим СВЧ при этом не используется. Можно установить требуемую температуру в диапазоне от 40 до 200 °C. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, всегда пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении. Откройте дверцу и поставьте емкость на низкую подставку, которая должна быть установлена на вращающийся поднос.

Конвекция	**1.** Нажмите кнопку **Конвекция**. **Результат:** На дисплее отображается следующая информация: (режим конвекции) 180 °C (температура)
	2. Установите температуру, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. (Температура: 40-200 °C, интервал 10 °C) • Если в течение 5 секунд значение температуры не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.
	3. Нажмите переключатель **Многофункциональный выбор**.
	4. Установите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. (Если вам нужно выполнить предварительный разогрев печи, выберите " : 0")
/+30 сек СТАРТ	**5.** Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек**. **Результат:** Начнется приготовление блюда. • По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.





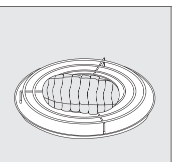
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, всегда пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются при использовании высокой подставки.

	1. Откройте дверцу и положите продукты на решетку.
Гриль	**2.** Нажмите кнопку **Гриль**. **Результат:** На дисплее отображается следующая информация: (режим гриля) • Температуру гриля настроить нельзя.
	3. Установите время работы гриля, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. • Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.
СТАРТ /+30 сек	**4.** Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек**. **Результат:** Начнется приготовление пищи в режиме гриля. • По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

	Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) требуется специальная посуда. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу. Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые контейнеры, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т. п.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке.

☛ Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 35-36.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

Комбинированный режим микроволн и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

☛ ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

☛ ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они сильно нагреваются. Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

Откройте дверцу. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

Комби	**1.** Нажмите кнопку **Комби**. **Результат:** На дисплее отображается следующая информация: Cb-1 (СВЧ+ гриль)
	2. После того как на дисплее отобразится индикация "Cb-1", нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**. **Результат:** На дисплее отображается следующая информация: (комбинированный режим СВЧ и гриля) 600 Вт (выходная мощность)
	3. Выберите необходимый уровень мощности, поворачивая переключатель **Многофункциональный выбор**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300 Вт). Затем нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы установить уровень мощности. • Температуру гриля настроить нельзя. • Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.
	4. Установите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. • Максимальное время приготовления составляет 60 минут.
СТАРТ /+30 сек	**5.** Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек**. **Результат:** • Начинается приготовление в комбинированном режиме. • По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.





КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И КОНВЕКЦИИ

В комбинированном режиме приготовления используется нагрев как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно.
В комбинированном режиме можно приготовлять многие продукты, в частности:

- Жареное мясо и птицу
- Пироги и торты
- Блюда из яиц и сыра

☛ ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

☛ ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они сильно нагреваются.
Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете низкую подставку.

Откройте дверцу. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку и установите ее на поднос. Закройте дверцу. Нагревательный элемент должен находиться в горизонтальном положении.



Комби	**1.** Нажмите кнопку **Комби**. **Результат:** На дисплее отображается следующая информация: Cb-1 (СВЧ+ гриль)
	2. Выведите на дисплей индикацию "Cb-2" (СВЧ + конвекция), повернув переключатель **Многофункциональный выбор**, а затем нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**.
	3. Выберите необходимый уровень мощности, поворачивая переключатель **Многофункциональный выбор**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт). Затем нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы установить уровень мощности. • Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления. (По умолчанию: 180 °C)
	4. Установите температуру, повернув переключатель **Многофункциональный выбор** (Температура: 200-40 °C). Затем нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы установить уровень мощности. • Если в течение 5 секунд значение температуры не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления. **Результат:** На дисплее отображается следующая информация: (комбинированный режим СВЧ+конвекции) 600 Вт (выходная мощность) 180 °C (температура)
	5. Установите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. • Максимальное время приготовления составляет 60 минут.
+30 сек СТАРТ	**6.** Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек**. **Результат:** • Начинается приготовление в комбинированном режиме. • Печь прогревается до требующейся температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления. • По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

СТОП ЭКО / +30 сек СТАРТ	**1.** Нажмите кнопки **СТАРТ/+30 сек** и **СТОП/ЭКО** одновременно. **Результат:** Печь не подает звуковой сигнал, оповещающий об окончании режима.
СТОП ЭКО / +30 сек СТАРТ	**2.** Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТАРТ/+30 сек** и **СТОП/ЭКО**. **Результат:** Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.



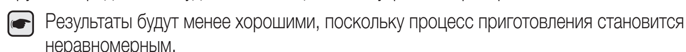
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ БЛОКИРОВКИ УПРАВЛЕНИЯ

В данной микроволновой печи есть встроенная программа блокировки, которая позволяет "блокировать" использование печи, чтобы дети или незнакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.

	1. Нажмите кнопку **Блокировка управления** и удерживайте ее в течение одной секунды. **Результат:** • Печь заблокирована (выбор функций недоступен). • На дисплее отобразится "L". L
	2. Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку **Блокировка управления** и удерживайте ее в течение 3 секунд. **Результат:** Печью можно пользоваться в обычном режиме.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ВРАЩЕНИЯ ПОДНОСА

Отключив вращение подноса (только в режиме ручного приготовления) с помощью кнопки **Включения/выключения вращающегося подноса**, вы можете использовать крупные предметы посуды, занимающие все внутреннее пространство печи.



Результаты будут менее хорошими, поскольку процесс приготовления становится неравномерным.
По истечении половины времени приготовления рекомендуется повернуть блюдо вручную.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никогда не включайте вращающийся поднос, если в печи ничего не готовится.
Причина. Это может привести к возгоранию или повреждению устройства.

	1. Нажмите кнопку **Включение/выключение вращающегося подноса**. **Результат:** Поднос не будет вращаться.
	2. Чтобы возобновить вращение, еще раз нажмите кнопку **Включение/выключение вращающегося подноса**. **Результат:** Поднос будет вращаться.



Кнопка **Включение/выключение вращающегося подноса** доступна только в процессе приготовления.

руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.
В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Тефлоновая тарелка	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Существует риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.

(продолжение)



Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Стеклянная посуда		
• Посуда для приготовления и подачи на стол	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ **: Рекомендуется** ✓✗ **: Использовать с осторожностью** ✗ **: Не рекомендуется**



рекомендации по приготовлению

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, например нержавеющей сталью, алюминием и медью, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому запрещается пользоваться металлическими емкостями для приготовления пищи.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо.
В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В целом, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно накрыть блюдо разными способами: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать блюду постоять, позволяя температуре выровняться по всему объему пищи.






Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накройте на время выдержки.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Горошек	300 г	600 Вт	7-8
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½-8½
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Овощная смесь (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	7½-8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст. л.), если не рекомендовано другое количество воды - см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накройте на время выдержки (3 минуты).

Совет. Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)
Брокколи	250 г 500 г	900 Вт	4½-5 7-8
	Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Брюссельская капуста	250 г	900 Вт	6-6½
	Инструкции Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Морковь	250 г	900 Вт	4½-5
	Инструкции Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Цветная капуста	250 г 500 г	900 Вт	5-5½ 7½-8½
	Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Кабачки	250 г	900 Вт	4-4½
	Инструкции Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Баклажаны	250 г	900 Вт	3½-4
	Инструкции Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		

(продолжение)



Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)
Лук-порей	250 г	900 Вт	4-4½
	Инструкции Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Грибы	125 г 250 г	900 Вт	1½-2 2½-3
	Инструкции Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Лук	250 г	900 Вт	5-5½
	Инструкции Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Перец	250 г	900 Вт	4½-5
	Инструкции Нарежьте перец мелкими ломтиками.		
Картофель	250 г 500 г	900 Вт	4-5 7-8
	Инструкции Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Кольраби	250 г	900 Вт	5½-6
	Инструкции Нарежьте кольраби мелкими кубиками. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		



Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой.
По окончании приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло.
Примечание. За время приготовления рис впитывает не всю воду.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой.
В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)
Белый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½
	Инструкции Добавьте двойное количество холодной воды. Дайте постоять 5 минут и подавайте к столу.		
Коричневый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23
	Инструкции Добавьте двойное количество холодной воды. Дайте постоять 5 минут и подавайте к столу.		
Смесь риса (обычный рис + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут и подавайте к столу.		
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18
	Инструкции Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут и подавайте к столу.		
Макаронные изделия (паста)	250 г	900 Вт	10-11
	Инструкции Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 минут и подавайте к столу.		





РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.
Дополнительные указания см. в таблицах.
В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось, и используйте это в дальнейшем.
Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.
После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.
Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.



РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:
Выложите в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура продукта: от 30 до 40 °C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:
Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура продукта: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ.

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Инструкции Налейте в чашки и разогревайте в открытом виде: Поставьте 1 чашку в центре, 2 – друг напротив друга, 3 – по окружности. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты и подавайте к столу.		
Суп (охлажденный)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Инструкции Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		

(продолжение)



Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	4½-5½
	Инструкции Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	3½-4½
	Инструкции Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4-5
	Инструкции Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г 450 г	600 Вт	4½-5 5½-6½
	Инструкции Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Готовое к употреблению сырное фондю (охлажденное)	400 г	600 Вт	6-7
	Инструкции Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в подходящую миску из стекла пирекс с крышкой. Периодически помешивайте во время и после разогрева. Хорошо перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 1-2 минуты и подавайте к столу.		

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с от 1 мин. до 1 мин. 10 с
	Инструкции Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		









РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна полностью оттаять перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. По истечении половины времени размораживания переверните, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная часть птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет. Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, маленькие порции размораживается быстрее, чем большие. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °C.



Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)
Мясо			
Фарш	250 г 500 г	180 Вт	6-7 8-13
Свиные бифштексы	250 г	180 Вт	7-8
	Инструкции Положите мясо на вращающийся поднос. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по истечении половины срока для разморозки! Дайте постоять 15-30 минут и подавайте к столу.		
Птица			
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	180 Вт	14-15
Целая курица	1200 г	180 Вт	32-34
	Инструкции Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по истечении половины срока для разморозки! Дайте постоять 15-60 минут и подавайте к столу.		
Рыба			
Рыбное филе	200 г	180 Вт	6-7
Целая рыба	400 г	180 Вт	11-13
	Инструкции Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по истечении половины срока для разморозки! Дайте постоять 10-25 минут и подавайте к столу.		
Фрукты			
Ягоды	300 г	180 Вт	6-7
	Инструкции Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5-10 минут и подавайте к столу.		
Хлеб			
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт. 4 шт.	180 Вт	1-1½ 2½-3
Тосты/сэндвичи	250 г	180 Вт	4-4½
	Инструкции Положите булочки по кругу, а хлеб - горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5-20 минут и подавайте к столу.		



ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3-5 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Посуда для гриля:
Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание.
При использовании режима приготовления только с помощью гриля помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи есть три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Посуда для режима «СВЧ + гриль»
Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме «СВЧ + гриль»:
Пища, подходящая для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления больших порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание.
При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ + гриль) пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. См. инструкции в следующей таблице.

Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.



Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля. Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шага (мин.)
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	3-4	2-3
	Инструкции Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.			
Приготовленные на гриле томаты	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	5-6	-
	Инструкции Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4-5	-
	Инструкции Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Тосты по-гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-
	Инструкции Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Печеный картофель	500 г	600 Вт + Гриль	7-8	-
	Инструкции Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.			
Гратен из овощей/картофеля (охлажденный)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-
	Инструкции Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.			
Печеные яблоки	2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-
	Инструкции Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.			









Свежие продукты	Порция	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шага (мин.)
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	8-10	6-8
	Инструкции Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.			
Жареная курица	1200 г	450 Вт + Гриль	18-19	17
	Инструкции Смажьте курицу маслом и посыпьте специями. Поставьте форму с курицей на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 5 минут.			
Жаркое из рыбы	400-500 г	300 Вт + Гриль	5-7	5½-6½
	Инструкции Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите две рыбы бок о бок (головы напротив хвостов) на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.			

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух.
Нагревательный элемент и вентилятор располагаются на задней стенке печи, поэтому горячий воздух может свободно циркулировать. В данном режиме работает верхний нагревательный элемент.

Посуда для приготовления пищи в режиме конвекции:
Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки - все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовке.

Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции:
В режиме конвекции следует готовить любое печенье, порционные лепешки, булочки и пироги, а также фруктовые пироги, выпечку из заварного теста и суфле.

СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка.
Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

Посуда для приготовления пищи в режиме "СВЧ + Конвекция":
Посуда должна пропускать микроволны. Она должна быть сделана из материала, предназначенного для приготовления в микроволновой печи (например, стекло, керамика или фарфор без металлической отделки), аналогично посуде, описанной в разделе “СВЧ + Гриль”.

Пища для приготовления в режиме “СВЧ + Конвекция”:
Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.



Руководство по приготовлению свежих и замороженных продуктов с использованием конвекции

С помощью функции автоматического предварительного разогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции. Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.



Свежие продукты	Порция	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шага (мин.)
ПИЦЦА Замороженная пицца (готовая)	300 г	1 шаг 300 Вт + 200 °C 2 шага, Гриль	11-12	2-3
	Инструкции Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.			
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ Замороженная лазанья	400 г	1 шаг 450 Вт + 200 °C 2 шага, конв. 200 °C	15-16	5-6
	Инструкции Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Поставьте замороженную панированную пасту на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.			
МЯСО Жаркое из говядины/жаркое из баранины (средней прожарки)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13
	Инструкции Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.			
Жареная курица	1000-1100 г	450 Вт + 200 °C	20-22	20
	Инструкции Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.			

Свежие продукты	Порция	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шага (мин.)
ХЛЕБ Булочки свежевыпеченные	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-
	Инструкции Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Чесночный хлеб (охлажденный, готовый)	200 г (1 шт)	180 Вт + 200 °C	8-10	-
	Инструкции Положите багет из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.			
ТОРТ Мраморный пирог (свежее тесто)	500 г	Только 180 °C	38-43	-
	Инструкции Поместите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте пирог на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.			
Пирожки (свежее тесто)	10 x 28 г	Только 160 °C	26-28	-
	Инструкции Равномерно заполните бумажные чашки свежим тестом и поставьте на поднос для выпекания на низкой подставке. После выпекания дайте постоять 5 минут.			
Печенье (из свежего теста)	200-250 г	Только 200 °C	15-20	-
	Инструкции Положите круассаны из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку.			
Замороженный пирог	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-
	Инструкции Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как пирог разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15-20 минут.			





ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА
Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА
Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку.
Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится.
Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА
Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку.
Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА
Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде.
Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла.
Нагревайте в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)
Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 3 ½ до 4 ½ минут при мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА
Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой.
Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.
Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА
Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6 ½ до 7 ½ минут на уровне мощности 900 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ
Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3 ½ до 4 ½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешайте несколько раз.
Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте применить предлагаемые решения.

Это нормальное явление.
- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки СТАРТ/+30 сек.
- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается плохо приготовленной.
- Правильно ли установлено время, нажата ли кнопка **СТАРТ/+30 сек**?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо не готов, либо передержан.
- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

Лампочка не работает.
- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.
- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи обнаружит помехи, может произойти сброс индикации на дисплее.
  Чтобы решить эту проблему, выньте кабель питания из розетки, а затем вставьте его снова. Вновь установите время.

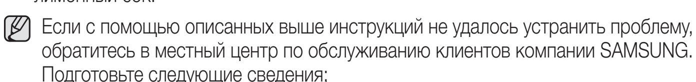
В печи наблюдается появление искр и потрескивание (образование дуги).
- Возможно используется посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?





Задымление и неприятный запах при первом включении.

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы.
  Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.



Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Подготовьте следующие сведения;

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

КОД ОШИБКИ

Выводится сообщение "SE".

- Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг кнопки воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

Появляется сообщение: "E-12".

- Сообщение "E-12" означает низкое значение газового датчика. Эта ошибка может произойти из-за высокой влажности во внутренней камере печи, при повторном включении микроволновой печи сразу после завершения предыдущего цикла приготовления пищи. В данном случае существует вероятность, что газовый датчик функционирует исправно, и вам нужно выключить микроволновую печь и повторить попытку еще раз. Если сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

Появляется сообщение: "E-24".

- Если возникает риск перегрева печи, на дисплее появляется сообщение "E-24". При появлении сообщения "E-24" нажмите кнопку "Стоп/Эко" для использования режима инициализации. Дайте печи остыть и попробуйте включить ее снова. Если сообщение "E-24" появляется снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов Samsung.

Если на дисплее отображается код, который не указан выше, или если предложенное решение не устраняет неполадку, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.



технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

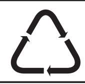
Модель	MC28H5135CK
Источник питания	230 В - 50 Гц переменного тока
Потребление электроэнергии Максимальная мощность Микроволновая печь Гриль (нагревательный элемент) Конвекция (нагревательный элемент)	 2900 Вт 1400 Вт 1500 Вт Макс. 2100 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 900 Вт – 6 уровней мощности (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Габариты (Ш x Г x В) Внешние Внутренняя камера печи	 517 x 475,6 x 310 мм 358 x 327 x 235,5 мм
Объем	1,0 кубический фут
Вес Нетто	 17,8 кг прибл.

※ **оборудование класса I**



ЗАМЕТКИ

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

ЗАМЕТКИ









EAC



Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу,Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000
ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04245S-01





MC28H5135CK

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung НЕ поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.



Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.







зміст

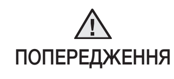
інформація з техніки безпеки

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування
- Поради щодо приготування

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ



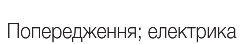
Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.



Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.

 Попередження; небезпека пожежі

 Попередження; гаряча поверхня

 Попередження; електрика

Попередження; вибухонебезпечна речовина

 НЕ намагайтеся виконати цю дію.

 НЕ торкайтесь.

 НЕ розбирайте виріб.

 Чітко дотримуйтеся вказівок.

 Вийміть штепсель із розетки.

 Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.

 Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.

 Примітка

Важлива інформація



ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (Лише функція мікрохвиль)	
⃠	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.
⃠	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.
☛	Цей пристрій призначено лише для побутового використання.
★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише за умови отримання відповідних інструкцій, щоб дитина вміла безпечно користуватися піччю і усвідомлювала небезпеку від неправильного користування.
★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише від 8 років і під наглядом дорослих.
★	Використовуйте лише кухонне приладдя, призначене для використання у мікрохвильових печах.
★	Підігріваючи їжу в пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.
★	Мікрохвильову піч призначено для підігрівання їжі та напоїв. Висушування їжі чи одягу та нагрівання теплих підкладок, тапочок, губок, мокрих тканин і подібних речей може призвести до травмування, загоряння чи виникнення пожежі.
⏻	У разі появи диму вимкніть чи від’єднайте пристрій від електромережі. Не відкривайте дверцята, щоб полум’я згасло.







★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Під час підігрівання напоїв у мікрохвильовій печі можливе бурхливе закипання із затримкою, тому необхідно обережно поводитися із наповненим рідиною посудом.
★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Щоб запобігти опікам, вміст пляшечок для годування і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.
⃠	Не можна підігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі та цілі круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.
★	Піч необхідно регулярно чистити та видаляти з неї залишки продуктів.
☛	Якщо не дбати про чистоту печі, можливе пошкодження поверхні, що може призвести до скорочення терміну служби печі та виникнення небезпечної ситуації.
⃠	Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.
★	Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.
★	За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.
✆	Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи фахівець із належною кваліфікацією.
⃠	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Рідини чи іншу їжу не можна підігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
⃠	Пристрій не можна чистити струменем води.
★	Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.
★	Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.

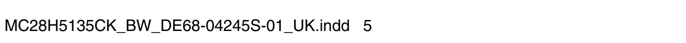


★	Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від’єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.
★	Мікрохвильову піч потрібно розташовувати так, щоб можна було легко досягнути до розетки.
⃠	Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (Лише функція печі) – Додатково

☛	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.
★	Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з елементами нагрівання всередині пристрою.
⃠	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не допускайте малих дітей до пристрою.
⃠	Не можна використовувати пароочисник.

⃠	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його доступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.
✋	Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.
✋	Під час роботи дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.
☛	Тримайте пристрій і його кабель подалі від дітей до 8 років.
★	Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

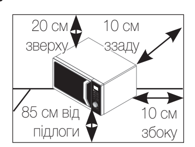


⃠	Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.
⃠	Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає усі пристрої, які працюють у діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання. Пристрої класу B призначено для побутового використання та в установах, безпосередньо під'єднаних до електромережі з низькою напругою, яка використовується у жилих будинках.

ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.



1. Встановлюючи піч, забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі задля нормальної вентиляції.
2. Вийміть з печі всі пакувальні матеріали.
3. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Перевірте, чи скляна тарілка вільно обертається (лише для моделі зі скляною тарілкою).
4. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

☛ Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи фахівець зі належною кваліфікацією.
З міркувань безпеки вставляйте кабель у заземлену розетку змінного струму.

☛ Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення



печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляну тарілку та роликову опору (лише для моделі зі скляною тарілкою)

☛ **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

☛ Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

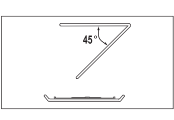
1. Чистьте зовнішні поверхні м’якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб почистити пристрій від засохлих часточок їжі та усунути запах, поставте чашку з розведеним лимонним соком у піч і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі відразу після кожного використання за допомогою м’якого миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте мікрохвильовій печі охолонути, щоб уникнути травмування.

Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути елемент нагрівання вниз на 45 °, а тоді чистити його.
(Лише для моделі з обертовим нагрівачем)





ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей



НІКОЛИ не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

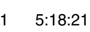
- від'єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

З міркувань безпеки не можна заміняти лампочку самостійно. З питанням отримання послуг спеціаліста для заміни лампочки зверніться до найближчого уповноваженого центру обслуговування клієнтів компанії Samsung.

	⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
	Лише спеціаліст може змінювати або ремонтувати пристрій.	✓	✓	✓	✓
	Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✓	✓	✓	✓
	Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✓	✓	✓	✓
	Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✓	✓	✓	✓
	Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✓	✓	✓	✓
	Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✓	✓	✓	✓
	Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✓	✓	✓	✓
	У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✓	✓	✓	✓
	Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✓	✓	✓	✓
	Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✓	✓	✓	✓





	Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
	Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✔	✔	✔	✔
	Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет	✔	✔		
	Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✔	✔	✔	✔
	Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✔	✔		✔
	Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✔	✔	✔	
	Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✔	✔	✔	
	Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
	Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✔	✔		
	Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✔	✔	✔	
	Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✔	✔		
	Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✔		✔	✔
	Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✔	✔	✔	✔



	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Щоб запобігти такій ситуації, ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✔	✔	✔	✔
	Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✔
	Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✔			✔

	⚠ УВАГА				
	Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✔		✔	✔
	Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✔		✔	✔
	Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✔		✔	✔





	Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✔	✔		
	Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✔	✔
	Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✔		✔	
	Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✔	
	Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✔	
	Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✔	
	Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✔			✔
	Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✔		✔	
	Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✔	✔	✔	



ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ (ЛИШЕ ФУНКЦІЯ МІКРОХВИЛЬ).

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м’якою сухою ганчіркою.

(в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) самих дверцят (погнуті)

(2) завіс дверцят (зламані або ослаблені)

(3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Компанія Samsung стягуватиме плату за заміну приладдя чи усунення незначного дефекту, якщо пошкодження пристрою та/чи пошкодження приладдя або його втрата були спричинені користувачем. Ця умова стосується таких частин:

(а) дверцят із вм’ятинами, подряпинами чи поламаних дверцят, ручки, зовнішньої панелі чи панелі керування;

(б) поламаної чи загубленої форми, напрямного ролика, муфти чи решітки-гриль.





- Використовуйте цей пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру обслуговування або отримайте підтримку чи шукайте інформацію на веб-сайті www.samsung.com.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для підігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.



ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

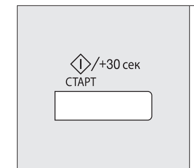
Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

короткий наочний посібник

Щоб приготувати страву.

	**1.** Помістіть продукти в піч. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек).** **Результат:** Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і блимне індикація "End". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Щоб продовжити час приготування на 30 секунд.

+30 сек СТАРТ	Натисніть один або кілька разів кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** для кожних 30 секунд, які треба додати.
– +	Повертаючи **універсальний регулятор функцій**, можна встановити потрібний час.

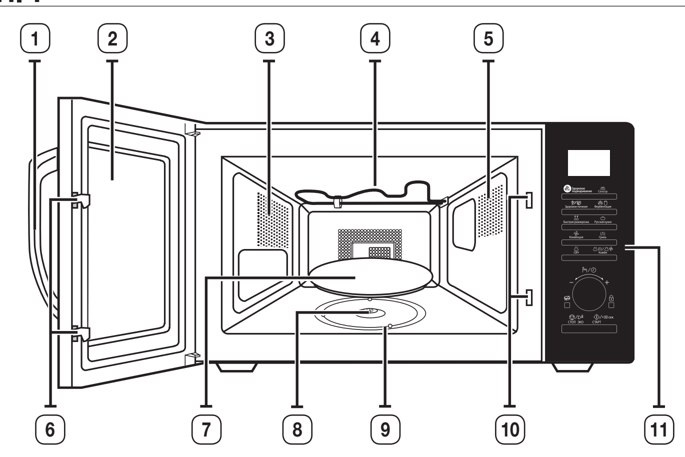






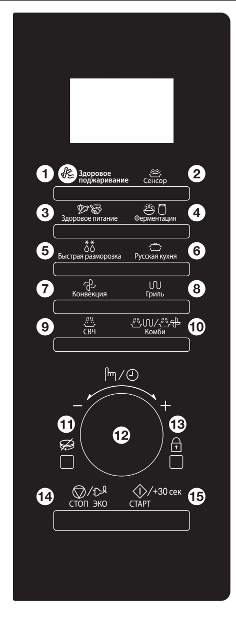
функції печі

ПІЧ



1. РУЧКА ДВЕРЦЯТ
2. ДВЕРЦЯТА
3. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
4. НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ
5. ЛАМПОЧКА
6. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
7. СКЛЯНА ТАРІЛКА
8. МУФТА
9. РОЛИКОВА ОПОРА
10. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. КНОПКА РЕЖИМУ ЗДОРОВЕ ПІДСМАЖУВАННЯ
2. КНОПКА РЕЖИМУ СЕНСОРНОГО ПРИГОТУВАННЯ
3. КНОПКА РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ЇЖІ
4. КНОПКА РЕЖИМУ ФЕРМЕНТАЦІЇ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА ЧИ ЙОГУРТУ
5. КНОПКА ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
6. КНОПКА РЕЖИМУ РОСІЙСЬКА КУХНЯ
7. КНОПКА КОНВЕКЦІЇ
8. КНОПКА ГРИЛЯ
9. КНОПКА МІКРОХВИЛЬ
10. КНОПКА КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ
11. КНОПКА ЗУПИНКИ ОБЕРТАННЯ СКЛЯНОЇ ТАРІЛКИ
12. УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР ФУНКЦІЙ
13. КНОПКА БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ
14. КНОПКА ЗУПИНКИ/ЕКОРЕЖИМУ
15. КНОПКА ПУСК/+30 СЕК



ПРИЛАДДЯ

Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.



	1. Роликова опора, яка кріпиться в центрі печі. Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.
	2. Скляна тарілка, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою. Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.
	3. Висока решітка, низька решітка, які ставлять на скляну тарілку. Призначення: Металеву решітку можна використовувати для одночасного приготування двох страв. Одну страву ставимо на скляну тарілку, іншу – на решітку. **Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля, в режимі конвекції та в комбінованому режимі.**
	4. Тарілка для приготування страв із хрусткою скоринкою, дивіться стор. 32. Призначення: ця тарілка використовується для кращого запікання їжі в режимі мікрохвиль або в режимі поєднання мікрохвиль та гриля. Це допомагає зробити тісто піци і випічки хрустким.

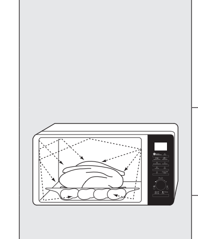
ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів
- підігрівання продуктів
- приготування їжі

Принципи приготування їжі



	1. Хвилі, що виробляються магнетроном та відбиваються стінками внутрішньої камери, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.
	2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
	3. Час приготування їжі може бути різним залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема: • кількості та густини; • вмісту води; • початкової температури (охолоджена страва чи кімнатної температури).

☛ Оскільки страва всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як страву вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:

- рівномірно приготовлену їжу аж до самої середини та
- їжу з однаковою температурою у всіх частинах.









ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Якщо ви не впевнені у своїх діях, прочитайте розділ «Усунення несправностей» на сторінках 45-46.

Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100 % – 900 Вт), для того, щоб вода закипіла, потрібно буде більше часу.

Відкрийте дверцята печі, потягнувши за ручку з правого боку.
Поставте на скляну тарілку склянку води. Закрийте дверцята.

	Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** і встановіть час роботи – 4 або 5 хвилин, натиснувши кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** потрібну кількість разів. **Результат:** Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин. Після цього вода повинна закипіти.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Після подачі живлення на дисплеї автоматично з’явиться індикація «88:88», тоді «12:00».

Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.



Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

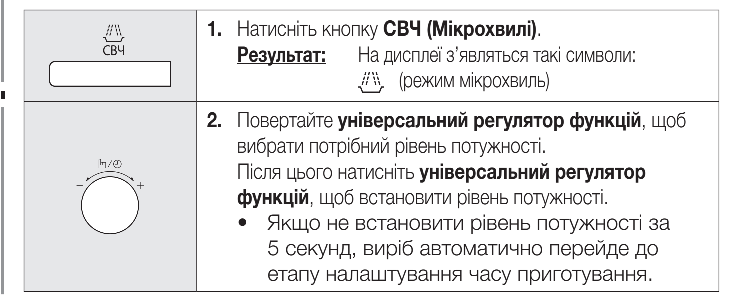
	1. Натисніть **універсальний регулятор функцій**.
	2. Повертайте **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити формат відображення часу (24- або 12-годинний).
	3. Натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб виконати налаштування.
	4. Повертайте **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити години.
	5. Натисніть **універсальний регулятор функцій**.
	6. Повертайте **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити хвилини.
	7. Коли відобразиться правильний час, натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб увімкнути годинник. **Результат:** Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.

ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята. Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

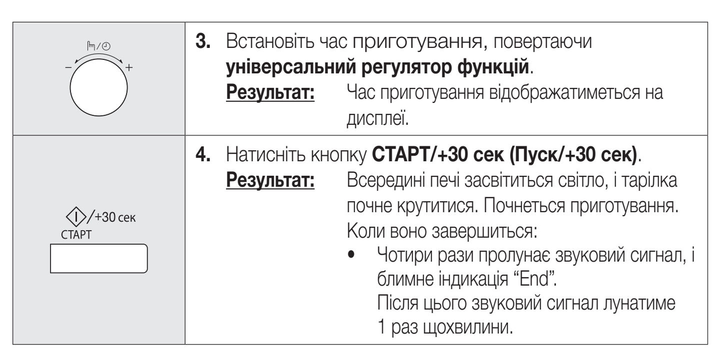


СВЧ	**1.** Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)**. **Результат:** На дисплеї з’являться такі символи: (режим мікрохвиль)
	2. Повертайте **універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати потрібний рівень потужності. Після цього натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності. • Якщо не встановити рівень потужності за 5 секунд, виріб автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування.









	3. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**. **Результат:** Час приготування відображатиметься на дисплеї.
	4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)**. **Результат:** Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися. Почнеться приготування. Коли воно завершиться: • Чотири рази пролунає звуковий сигнал, і блимне індикація “End”. Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

РІВНІ ПОТУЖНОСТІ ТА РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ

Функція вибору рівня потужності дає змогу пристосовувати затрати енергії та часу для приготування чи розігрівання їжі відповідно до її типу та об’єму.
На вибір пропонуються шість рівнів потужності.

Рівень потужності	Відсотки	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	100 %	900 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	67 %	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	50 %	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	33 %	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ	20 %	180 Вт
НИЗЬКИЙ	11 %	100 Вт

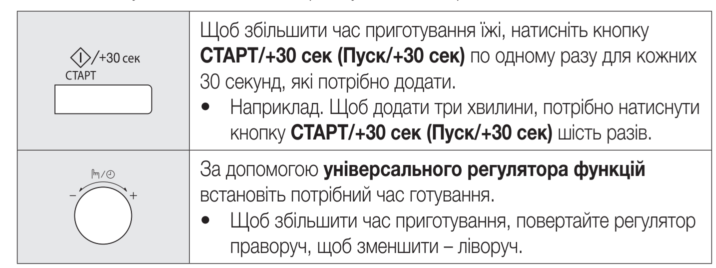
Тривалість приготування, вказана в рецептах та у цьому посібнику, відповідає зазначеному рівню потужності.

Якщо вибрано...	Тривалість приготування...
Вищий рівень потужності Нижчий рівень потужності	Зменшиться Збільшиться

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Залишковий час приготування можна збільшити, натискаючи кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

- Щоб перевірити стан готовності у будь-який момент, просто відкрийте дверцята.
- Збільшуйте залишковий час приготування за потреби.



	Щоб збільшити час приготування їжі, натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати. • Наприклад. Щоб додати три хвилини, потрібно натиснути кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** шість разів.
	За допомогою **універсального регулятора функцій** встановіть потрібний час готування. • Щоб збільшити час приготування, повертайте регулятор праворуч, щоб зменшити – ліворуч.

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Приготування страви можна зупинити у будь-який момент, щоб:

- перевірити страву;
- перевернути продукт або помішати рідину;
- залишити страву на витримку.

Щоб зупинити приготування...	Виконайте таке…
Тимчасово	Тимчасово : Відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку **СТОП/ЕКО (ЗУПИНКА/ЕКО)**. **Результат:** Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, знову закрийте дверцята та натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)**.
Остаточно	Остаточно: Один раз натисніть кнопку **СТОП/ЕКО (ЗУПИНКА/ЕКО)**. **Результат:** Приготування їжі зупиняється. Щоб скасувати параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **СТОП/ЕКО (ЗУПИНКА/ЕКО)**.





ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії.

	• Натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНКА/ЕКО)**. **Результат:** Дисплей вимкнеться. • Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНКА/ЕКО)**, на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.

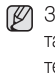


Автоматична функція заощадження електроенергії
Якщо ви не виберете жодної функції, коли пристрій перебуває посеред процесу налаштування або увімкнено тимчасовий режим зупинки, функцію буде скасовано, і за 25 хвилин з'явиться годинник.
Лампочка печі вимкнеться за 5 хвилин після того, як відкриються дверцята.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ЗДОРОВЕ ПІДСМАЖУВАННЯ

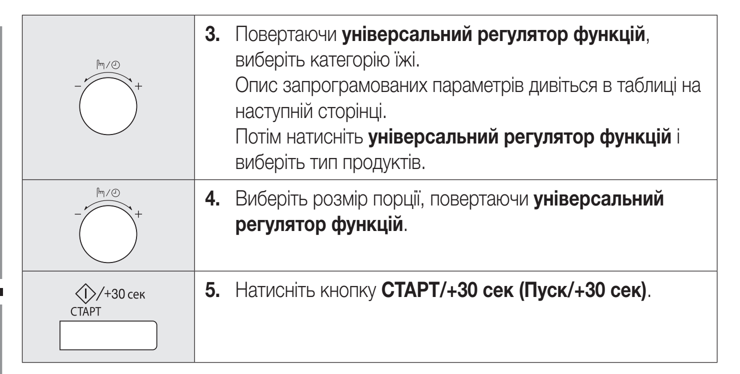
Існує 12 програм режиму **Здорове підсмажування**, у яких закладено різні варіанти часу приготування.
Не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.
За допомогою кнопки **Здоровое поджаривание (Здорове підсмажування)** виберіть категорію режиму.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла. ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

Здоровое поджаривание	**1.** Натисніть кнопку **Здоровое поджаривание (Здорове підсмажування)**.
	2. Повертаючи **універсальний регулятор функцій**, виберіть категорію їжі і натисніть **універсальний регулятор функцій**. 1) Картопля/Овочі 2) Морепродукти 3) Курка



	3. Повертаючи **універсальний регулятор функцій**, виберіть категорію їжі. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Потім натисніть **універсальний регулятор функцій** і виберіть тип продуктів.
	4. Виберіть розмір порції, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.
+30 сек СТАРТ	**5.** Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)**.

У таблиці нижче подано 12 автоматичних програм для приготування страв у режимі **Здорове підсмажування**. Також там вказана кількість продуктів та відповідні рекомендації щодо їх приготування.
Ви використовуватимете менше олії, аніж під час смаження у фритюрниці, однак отримаєте кращий результат. Програми працюють у поєднанні з режимом конвекції, верхнім нагрівальним елементом та режимом мікрохвиль.



1. Картопля/Овочі

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1-1 Заморожені шматки картоплі для приготування у печі	300-350 г 450-500 г	Розкладіть заморожені чіпси рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. (Якщо не перевернути їжу, піч продовжує працювати). Дайте постояти 1-2 хвилини.
1-2 Заморожені картопляні крокети	200-250 г 300-350 г	Розкладіть заморожені картопляні крокети рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Дайте постояти 1-2 хвилини.
1-3 Картопля фрі в домашніх умовах	300-350 г 450-500 г	Візьміть тверду картоплю середнього розміру і помийте її. Почистьте картоплю і наріжте соломкою товщиною 10 x 10 мм. Замочіть у холодній воді (на 30 хвилин). Витріть її рушником, зважте і змастіть 5 г оливкової олії. Розкладіть картоплю фрі рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. (Якщо не перевернути їжу, піч продовжує працювати). Дайте постояти 1-2 хвилини.
1-4 Картопляні дольки	200-250 г 300-350 г 400-450 г	Помийте картоплю середнього розміру і наріжте її дольками. Змастіть її оливковою олією та посипте спеціями. Покладіть її на тарілку для утворення хрусткої скоринки розрізаною стороною донизу. Поставте тарілку на високу решітку. Дайте постояти 1-3 хвилини.
1-5 Заморожені кільця цибулі	100-150 г 200-250 г	Розкладіть заморожені пановані кільця цибулі або кальмара рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Дайте постояти 1-2 хвилини.
1-6 Нарізані кабачки	100-150 г 200-250 г	Помийте і наріжте кабачки. Змастіть 5 г оливкової олії і додайте спеції. Викладіть шматки рівномірно на тарілку для утворення хрусткої скоринки і поставте тарілку на високу решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. (Якщо не перевернути їжу, піч продовжує працювати). Дайте постояти 1-2 хвилини.



2. Морепродукти

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
2-1 Заморожені креветки	200-250 г 300-350 г	Розкладіть заморожені пановані креветки рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Дайте постояти 1-2 хвилини.
2-2 Рибні котлети	200-250 г 300-350 г	Розкладіть заморожені пановані рибні котлети рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Дайте постояти 1-2 хвилини.
2-3 Смажений кальмар	100-150 г 200-250 г	Розкладіть пановані кільця кальмара рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Дайте постояти 1-2 хвилини.

3. Куряче м’ясо

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
3-1 Замороженні шматки курки	200-250 г 300-350 г	Розкладіть заморожені шматки курки рівномірно на на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. (Якщо не перевернути їжу, піч продовжує працювати). Дайте постояти 1-2 хвилини.
3-2 Курячі ніжки	200-250 г 300-350 г 400-450 г	Зважте ніжки, змастіть олією і посипте спеціями. Викладіть їх рівномірно на високу решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Піч зупинить процес приготування. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. Дайте постояти 1-3 хвилини.
3-3 Курячі крильця	200-250 г 300-350 г	Зважте курячі крильця, змастіть олією і посипте спеціями. Викладіть їх рівномірно на високу решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Піч зупинить процес приготування. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. Дайте постояти 1-2 хвилини.





ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ РЕЖИМУ СЕНСОРНОГО ПРИГОТУВАННЯ

8 програм режиму **сенсорного приготування** передбачають попередньо визначені налаштування часу приготування.
Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.
Режим сенсорного приготування можна налаштувати, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Сенсор	**1.** Натисніть кнопку **Сенсор (Сенсорного приготування)**.
– +	**2.** За допомогою **універсального регулятора функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.
/+30 сек СТАРТ	**3.** Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)**. **Результат:** Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться 1) Піч подасть чотири звукові сигнали. 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову з’явиться відображення поточного часу.

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Якщо внутрішня температура є вищою за 60 °C, упродовж 3 хвилин працюватиме охолоджувальний вентилятор. Кнопка **Сенсор (Сенсорного приготування)** тимчасово не працюватиме, поки піч не охолоне до потрібної температури задля безпеки сенсора.

У таблиці нижче представлено 8 програм **сенсорного приготування**. У ній зазначено рекомендовану вагу порцій, час витримки після приготування та відповідні вказівки. На початку програми на дисплеї відображатиметься період роботи сенсора. Після цього буде автоматично обчислено час приготування і рівень потужності, і на дисплеї відобразиться час приготування, що залишився. Задля зручності процес приготування контролюється сенсорною системою.

Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!



Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 Напої	150-250 г	Влийте рідину (кімнатної температури) у керамічну чашку або горня. Підігрівайте, не накриваючи. Поставте посуд посередині скляної тарілки. Після розігрівання залиште їх на декілька хвилин у печі для витримки. До і після витримки напої слід помішати. Будьте обережні, виймаючи посудину (дивіться вказівки з безпеки для рідин). Дайте постояти 1-2 хвилини.
2 Суцвіття броколі	200-500 г	Сполосніть і почистьте свіжі овочі, наприклад броколі, і приготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30-45 мл (2-3 стол. ложки) води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Ця програма підходить для броколі, а також для нарізаних кабачків, баклажанів, гарбуза чи перцю. Дайте постояти 1-2 хвилини.
3 Нарізана морква	200-500 г	Сполосніть і почистьте свіжі овочі, наприклад моркву, і наріжте її однаковими круглими скибочками. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 30-45 мл (2-3 стол. ложки) води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Ця програма підходить для нарізаної моркви, а також цвітної капусти чи брукви. Дайте постояти 1-2 хвилини.
4 Суцвіття цвітної капусти	200-500 г	Сполосніть і почистьте свіжі овочі, наприклад цвітну капусту, і приготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30-45 мл (2-3 стол. ложки) води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Ця програма підходить для броколі, а також для нарізаних кабачків, баклажанів, гарбуза чи перцю. Дайте постояти 1-2 хвилини.





Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
5 Картопля «в мундирах»	200-800 г	Помийте та почистьте картоплю (по 200 г кожна). Полийте її оливковою олією і проколіть ножем. Покладіть картоплю на скляну тарілку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
6 Відварювання макаронів	100-300 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте киплячу воду – 1:4, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого добре злийте воду. Дайте постояти 1-3 хвилини.
7 Міні-равіолі	200-400 г	Висипте міні-равіолі у глибоку керамічну посудину. Поставте тарілку в центрі скляної тарілки. Накрийте пластмасовою кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.
8 Шматки курки	200-500 г	Змастіть охолоджені шматки курки олією і посипте спеціями. Покладіть на низьку решітку шкіркою донизу. Переверніть курку, як тільки піч подасть звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. Дайте постояти 2-3 хвилини.



Інструкції з автоматичного сенсорного приготування

Режим автоматичного сенсорного приготування дає змогу готувати страви автоматично шляхом визначення рівня газу, що генерується продуктами під час приготування.

- Під час приготування продукти генерують багато видів газу.
  Режим автоматичного сенсорного приготування визначає відповідний час і рівень потужності відповідно до генерованих газів, усуваючи потребу встановлювати час приготування і рівень потужності вручну.
- У режимі сенсорного приготування накрийте ємність кришкою або обгорніть пластиковою плівкою; автоматичний сенсор виявить гази, які утворилися після того, як ємність наповнилася парою.
- Незадовго до завершення приготування розпочнеться зворотній відлік часу, що залишився. Зараз саме час перевернути або помішати страву для рівномірного приготування, якщо у цьому є потреба.
- Перш ніж готувати продукти в автоматичному сенсорному режимі, приправте продукти травами, спеціями чи соусом. Зауважте, що сіль чи цукор може призвести до появи на продуктах пригорілих плям, тому ці інгредієнти слід додавати після готування.

Посуд і кришки для режиму сенсорного приготування

- Для забезпечення хороших результатів приготування із цією функцією дотримуйтесь вказівок із вибору відповідних ємностей і кришок, зазначених у таблицях у цьому посібнику.
- Завжди використовуйте ємності, придатні для мікрохвильових печей, і накривайте їх кришкою чи обгортайте пластиковою плівкою. Використовуючи пластикову плівку, відгорніть один її край, щоб дозволити виходити парі.
- Завжди накривайте ємність кришкою, призначеною для цієї ємності. Якщо ємність не має своєї кришки, використовуйте пластикову плівку.
- Наповнюйте ємності принаймні до половини.
- Продукти, які потрібно помішувати чи перевертати, слід помішувати чи перевертати у кінці циклу сенсорного приготування, після того, як на дисплеї відображається зворотній відлік часу.

Важлива інформація

- Встановивши піч і під'єднавши кабель до розетки, не від'єднуйте кабель. Для задовільних результатів приготування сенсор газу має стабілізуватися, а це вимагає часу.
- Не рекомендовано використовувати функцію автоматичного сенсорного приготування тривалий час, тобто один цикл за іншим.
- Встановлюйте піч у добре провітрюваному місці для належного охолодження і вентиляції і забезпечення точної роботи сенсора.
- Щоб уникнути поганих результатів, не використовуйте режим автоматичного сенсорного приготування, коли температура у приміщенні надто висока або надто низька.
- Не використовуйте для чищення печі летючі речовини. Гази такого миючого засобу можуть негативно вплинути на роботу сенсора.
- Не ставте піч поблизу пристроїв, які генерують вологу чи газ, оскільки вони негативно впливають на роботу автоматичного сенсора.
- Завжди слідкуйте, щоб внутрішня частина печі була чистою. Витріть бруд вологою ганчіркою. Ця піч призначена виключно для побутового використання.





ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ ПРИГОТУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ЇЖІ

Функції режиму **Здорове харчування** пропонують 15 попередньо визначених налаштувань часу приготування.
Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.
Виберіть розмір порції, повертаючи **універсальнийрегулятор функцій**.

☛ Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

Здоровое питание	**1.** Натисніть кнопку **Здоровое питание (Здорове харчування)**.
	2. Повертаючи **універсальний регулятор функцій**, виберіть категорію їжі і натисніть **універсальний регулятор функцій**. 1) Злаки/макаронні вироби 2) Овочі 3) Птиця/риба
	3. За допомогою **універсального регулятора функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.
	4. Виберіть розмір порції, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.
/+30 сек СТАРТ	**5.** Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)**. **Результат:** Страва готуватиметься за вибраною програмою. • Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і блимне індикація “End”. Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



У таблиці нижче вказана вага та відповідні вказівки для 15 програм режиму **Здорове харчування**. У таблиці подані рецепти зі злаків/макаронних виробів(1), овочів(2) та птиці/риби(3).

☛ Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

1. Злаки/макаронні вироби

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1-1 Коричневий рис	150-200 г 200-250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 5-10 хвилини.
1-2 Кіноа	150-200 г 200-250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 1-3 хвилини.
1-3 Макарони	100-150 г 200-250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте киплячу воду – 1:4, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого добре злийте воду. Дайте постояти 1-3 хвилини.





2. Овочі

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
2-1 Зелена квасоля	200-250 г 300-350 г	Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 200-250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води, а для приготування 300-450 г продуктів – 45 мл (3 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.
2-2 Шпинат	100-150 г 200-250 г	Помийте та почистьте шпинат. Покладіть його в скляну посудину з кришкою. Не додавайте води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.
2-3 Почищена картопля	300-350 г 400-450 г 500-550 г	Помийте і почистьте картоплю, розріжте її навпіл і покладіть у скляну посудину з кришкою. Додайте 15-30 мл (1-2 ст. ложки) води. Після завершення перемішайте. Готуючи більші кількості продуктів, перемішуйте страву один раз під час приготування. Дайте постояти 3-5 хвилини.
2-4 Картопляна запіканка з тертим сиром	400-450 г 800-850 г	Покладіть страву в маленьку посудину з термостійкого скла. Поставте посудину на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
2-5 Баклажани-гриль	100-150 г 200-250 г	Помийте і наріжте баклажани. Змастіть олією та посипте спеціями. Покладіть шматки на високу решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку пуску (якщо не перевернути їжу, піч продовжить працювати). Дайте постояти 1-2 хвилини.
2-6 Помідори-гриль	400-450 г 600-650 г	Помийте та почистьте помідори. Розріжте їх навпіл і викладіть у термостійку посудину. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на високу решітку. Дайте постояти 1-2 хвилини.



3. Птиця/риба

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
3-1 Куряча грудинка	300-350 г 400-450 г	Сполосніть шматки курки та викладіть їх на керамічну тарілку. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколіть її. Поставте посудину на скляну тарілку. Після готовності дайте постояти 2 хвилини.
3-2 Індича грудинка	300-350 г 400-450 г	Сполосніть індичу грудинку і покладіть у глибоку скляну термостійку посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколіть її. Поставте посудину на скляну тарілку. Після готовності дайте постояти 2 хвилини.
3-3 Куряча грудинка на грилі	300-350 г 400-450 г	Сполосніть грудинку, замаринуйте і викладіть на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Після готовності дайте постояти 2 хвилини.
3-4 Філе риби на грилі	200-300 г 400-500 г	Рівномірно викладіть філе риби на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Дайте постояти 1-2 хвилини.
3-5 Стейки з лосося на грилі	200-250 г 300-350 г	Рівномірно викладіть рибні стейки на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Після готовності дайте постояти 2 хвилини.
3-6 Смажена риба	200-300 г 400-500 г	Змастіть цілу рибу (форель чи морський карась) олією, додайте трави та спеції. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Після готовності дайте постояти 3 хвилини.







ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ФУНКЦІЯМИ ФЕРМЕНТАЦІЇ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА/ЙОГУРТУ

5 програм режиму **Ферментація** передбачають попередньо визначені налаштування часу приготування. Не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.
Категорії ферментації для приготування тіста/йогурту можна встановити за допомогою **універсального регулятора функцій**, після чого потрібно натиснути кнопку **Ферментация (Ферментація)**.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

Ферментация	**1.** Натисніть кнопку **Ферментация (Ферментація)**.
	2. Виберіть пункт «Тісто» або «Йогурт» і натисніть **універсальний регулятор функцій**. 1) Тісто 2) Йогурт
	3. За допомогою **універсального регулятора функцій** виберіть тип продуктів для приготування. За допомогою **універсального регулятора функцій** виберіть номер програми приготування.Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.
+30 сек СТАРТ	**4.** Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)**.

Під час приготування йогурту скляна тарілка не обертається.



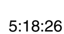
У таблиці нижче подано відомості щодо автоматичних програм для того, щоб підросло тісто або для приготування йогурту.

1. Тісто

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1-1 Тісто для піци	300-500 г	Викладіть тісто у відповідного розміру ємність і поставте ємність на нижню решітку. Накрийте алюмінієвою фольгою.
1-2 Тісто для пирога	500-800 г	Викладіть тісто у відповідного розміру ємність і поставте ємність на нижню решітку. Накрийте алюмінієвою фольгою.
1-3 Тісто для хліба	600-900 г	Викладіть тісто у відповідного розміру ємність і поставте ємність на нижню решітку. Накрийте алюмінієвою фольгою.

2. Домашній йогурт

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
2-1 Невеличкі горнятка	500 г	Розподіліть 150 г натурального йогурту у 5 керамічних горнятах чи малих скляних глеках (по 30 г кожна). Додайте 100 мл молока у кожне горня. Використовуйте молоко тривалого зберігання (кімнатної температури; 3,5 % жирності). Накрийте кожне горня плівкою і поставте по колу на скляну тарілку. Поставте на 6 годин у холодильник. На перший раз варто скористатися сухим ферментом для приготування йогурту.
2-2 Велика миска	500 г	Змішайте 150 г натурального йогурту з 500 мл молока тривалого зберігання (кімнатної температури; 3,5 % жирності). Рівномірно вилийте у велику скляну ємність. Накрийте плівкою і поставте на скляну тарілку. Поставте на 6 годин у холодильник. На перший раз варто скористатися сухим ферментом для приготування йогурту.








ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Режим **Швидке розмороження** дає змогу швидко розморозити м’ясо, птицю, рибу, хліб, кондитерські вироби та фрукти. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

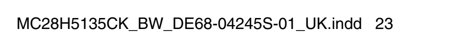
Відкрийте дверцята. Покладіть заморожені продукти на керамічну тарілку і поставте її посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

Быстрая разморозка	**1.** Натисніть кнопку **Быстрая разморозка (Швидке розмороження)**.
	2. За допомогою **універсального регулятора функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.
	3. Виберіть розмір порції, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.
/+30 сек СТАРТ	**4.** Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)**. **Результат:** • Почнеться процес розмороження. • Під час розморожування піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.
/+30 сек СТАРТ	**5.** Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)**. **Результат:** Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і блимне індикація “End”. Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

У поданій таблиці представлено різні програми режиму **Швидке розмороження**, вагу продуктів та відповідні інструкції. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал.

Покладіть м’ясо, птицю та рибу на пласку скляну або керамічну тарілку, хліб, кондитерські вироби та фрукти кладіть на кухонний папір.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 М’ясо	200-1500 г	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу. Дайте постояти 20-90 хвилини.
2 Птиця	200-1500 г	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій. Дайте постояти 20-90 хвилини.
3 Риба	200-1500 г	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків. Дайте постояти 20-80 хвилини.
4 Хліб/Випічка	125-1000 г	Покладіть хліб на шматок кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть пиріг на керамічну тарілку і, за можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Покладіть булочки в коло. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, сирних пирогів і листкового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів із шоколадним верхом. Дайте постояти 10-60 хвилин.
5 Фрукти	100-600 г	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів. Дайте постояти 5-20 хвилини.





КОРИСТУВАННЯ ФУНКЦІЯМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ РОСІЙСЬКОЇ КУХНІ

Існує 60 програм режиму **Російська кухня**, у яких закладено різні варіанти часу приготування.

Не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

Русская кухня	**1.** Натисніть кнопку **Русская кухня (Російська кухня)**.
	2. Виберіть категорію приготування і натисніть **універсальний регулятор функцій**.
	3. Виберіть тип продуктів, повертаючи **універсальний регулятор функцій**. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.
/+30 сек СТАРТ	**4.** Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)**. **Результат:** Страва готуватиметься за вибраною програмою. • Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і блимне індикація “End”. Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



У таблиці нижче вказана вага та відповідні вказівки для 60 програм режиму **Російська кухня**.

Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

1. Сніданок

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
1-1 Вівсянка	Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 150 мл
	Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у велику миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму. Після приготування додайте масло, сіль, цукор.
1-2 Гречка	Гречка – 100 г, сіль – 2 г, окріп – 300 мл
	Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму. Після приготування додайте масло, сіль, цукор.
1-3 Сирний тост	Хліб для тостів – 2 шт. (по 26-28 г), сир – 2 шт. (по 20 г)
	Покладіть два тости на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжте приготування.
1-4 Яйце-пашот	Яйце – 1 шт., вода – 300 мл, оцет 9 % – 10-15 мл
	Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виделкою утворивши в місці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжте приготування.
1-5 Хліб із консервованим лососем і гарячим майонезом	Хліб – 2 шт. (по 22 г), консервований лосось – 60 г (по 30 г на шт.), майонез – 36 г (по 18 г на шт.), зелена цибуля (подрібнена) – 2-5 г
	Покладіть дві скибки хліба на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть хліб. Переверніть хліб і покладіть на нього консервованого лосося та майонез. Потім продовжте приготування. Зверху прикрасьте нарізаною цибулею.
1-6 Сосиски з консервованим горошком	Сосиски – 2 шт. (по 50 г), масло – 5 г, консервований горошок –135 г (суха вага)
	У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.





Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
1-7 Омлет	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	Збийте яйця із молоком і сіллю, а потім вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму. Після приготування додайте масло.
1-8 Сирники	Кисломолочний сир – 90-100 г, біле борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – 1/4 шт., масло – 5-10 г (для змащування), борошно – 30 г
	Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуйте два круглі плескаті сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжуйте приготування страви.
1-9 Кекс	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – 0,5 шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
	Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.
1-10 Лимонні кульки з пісочного тіста	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 0,5 шт., тепла вода – 1 стол. ложка, лимонна цедра; для глазурі: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г
	Ретельно змішайте всі складники. Сформуйте п’ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.
1-11 Паштет із курячої печінки	Куряча печінка – 500 г, цибуля – 2 шт. (тонко нарізана), часник – 1 зубець (давлений), вершки (20 % жирності) – 120 мл, масло – 60 г, рослинна олія – 2 стол. ложки, сіль і перець
	Покладіть у велику миску вершки, рослинну олію, цибулю і часник. Накрийте та поставте в піч для приготування. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте 2 курячі печінки та готуйте знову. Вийміть страву з печі та дайте їй охолонути. Для змішування до однорідної маси додайте вершки, сіль і перець. Викладіть страву в прямокутну посудину, вирівняйте поверхню, накрийте фольгою і покладіть у холодильник на 2-3 години. Ще раз змішайте. Подавайте на стіл із тостами.

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
1-12 Овочева фріттата	Велика картопля (почищена та порізана на тонкі кружальця) – 2 шт., цибуля (тонко нарізана) – 1 шт., яйця – 5 шт., малі цукіні – 2 шт., червоний солодкий перець – 2 шт., вершки (молочні, 35 % жирності) – 450 мл, тертий пармезан – 2 стол. ложки
	Викладіть 1 горня картоплі та цибулі в круглу посудину для випікання так, щоб закрити все дно. Перемішайте вершки з яйцями, вилийте половину суміші на картоплю і поставте в мікрохвильову піч. Поріжте цукіні та перець на тонкі смужки. Викладіть картоплю по колу у вигляді віяла, вилийте решту суміші вершків і яєць, а потім посипте пармезаном. Увімкніть програму.
1-13 Сирні бісквіти з кунжутом	Борошно – 1 горня, масло – 125 г, сир із блакитною плісенню (Дорблю) – 60 г, тертий пармезан – 2 стол. ложки, нарізана зелена цибуля – 0,25 горнята, кунжут – 0,5 горнята
	Просійте борошно на стіл. Поріжте масло на малі шматки та розітріть із борошном. Додайте подрібнений блакитний сир, пармезан і зелену цибулю. Ретельно перемішайте. Замісіть тісто в кульку, замотайте у фольгу та покладіть у холодильник на 30 хвилин. Розділіть тісто на малі кульки та обкачайте їх у кунжуті. Покладіть на трохи змащений папір для випікання і печіть.
1-14 Шоколадне печиво	Борошно – 1,5 горнята, щіпка солі, масло – 120 г, чорний шоколад – 125 г, цукор – 0,5 горнята, яйце – 1 шт., подрібнені грецькі горіхи – 60 г
	Покладіть у миску топлене масло, шоколад і цукор та дайте охолонути. Додайте яєчну суміш і збийте, а потім додайте просіяне борошно та сіль. Ретельно перемішайте. Додайте горіхи та знову перемішайте. За допомогою столової ложки викладіть кружечки тіста на трохи змащений папір для випікання. Потім готуйте.
1-15 Гречаний пудинг	(а) Кисломолочний сир 9 % – 120-140 г, цукор – 10-15 г, сіль – 0,5 г, яйце – ½ шт., зварена гречка – 140 г (б) Білий хліб – 5 г, панірувальні сухарі – 1-2 г (в) Сметана – 30 г
	Змішайте всі складники (а). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (б). Зверху вилийте сметану (в). Увімкніть програму.





2. Обід

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
2-1 Борщ	(1) Буряк тертий – 50 г, нарізана соломкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лавровий лист – 1 шт. Оцет 9 % – 5 мл за бажанням. Подавайте страву з часником, зеленню і сметаною
	Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, покладіть лавровий лист. Ретельно перемішайте і продовжуйте приготування.
2-2 Капусняк	(1) Нарізана соломкою капуста – 45 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, картопля, нарізана довгими скибками – 25 г, томатна паста – 10 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл, лавровий лист – 1 шт. Подаючи страву, додайте зелень.
	Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лавровий лист (2). Потім продовжте приготування.
2-3 М'ясна солянка	(1) Нарізана соломкою цибуля – 45 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл (2) Каперси – 7 г, нарізані солені огірки – 50 г, томатна паста – 30 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл
	Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжте приготування.
2-4 Овочевий суп	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл. Подаючи страву, додайте зелень.
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.



Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
2-5 Курячий бульйон із вермішеллю	Вермішель – 15 г, куряче філе – 50 г, терта морква – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл. Подаючи страву, додайте зелень.
	Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Поріжте філе на шматки і додайте решту інгредієнтів. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму.
2-6 Котлети	(1) Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл (2) Мішаний фарш зі свинини та яловичини – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г (3) Панірувальні сухарі – 5 г
	Вилийте молоко на хліб (1). Ретельно перемішайте його з м'ясним фаршем. Додайте приправи (2). Сформуйте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (3). Поставте на тарілку на високу решітку. Увімкніть програму.
2-7 Стейк із лосося на грилі	Стейк із лосося з кісткою і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г
	Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на низьку решітку та почніть готувати.
2-8 Свиняча шия з гірчичним соусом	(1) Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Викладіть у тарілку. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.
2-9 Пельмені	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл, чорний перець горошком – 3-5 шт., лавровий лист – 1 шт.
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Увімкніть програму. Після приготування додайте масло і сметану.

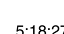




Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
2-10 Компот із сухофруктів	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 600 мл
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.
2-11 Курячі крильця по-китайськи	Курячі крильця – 12 шт., соєвий соус – 0,3 горнята, мед – 2 стол. ложки, сухе біле вино – 2 стол. ложки, рослинна олія – 2 стол. ложки, мелений зубець часнику – 1 шт., тертий корінь імбиру – 0,5 чайної ложки, кунжут
	Підігніть фаланги довгих крилець. Перемішайте соєвий соус, мед, вино, олію, часник та імбир. Покладіть крильця у маринад, а потім поставте їх у холодильник на ніч. Наступного дня викладіть крильця на папір для випікання, посипте кунжутом, покладіть на низьку решітку та почніть готувати.
2-12 Риба з хрусткою сирною поливкою	Філе білої риби – 4 шт. (по 200 г), бекон (дрібно нарізаний) – 2 смужки, дрібно нарізані горіхи – 0,25 горнята, сухарі з білого хліба – 1 горня, м’який сир (наприклад, камамбер) – 125 г, масло – 3 стол. ложки
	Покладіть філе риби у відповідну форму для випікання. Дуже тонко поріжте сир і викладіть його на рибу. Перемішайте топлене масло з беконом, грецькими горіхами та сухарями. Викладіть рівний шар на рибу та почніть готувати.
2-13 Риба з броколі та мигдалем	Філе жовтого судака (риба, 400 г кожне) – 2 шт., апельсиновий сік – 1,5 горнята, цедра апельсина – 1 шт., мала головка броколі – 1 шт., покришений мигдаль – 0,3 горнята, масло – 2 стол. ложки, кукурудзяний крохмаль – 3 стол. ложки, сіль і перець
	Перемішайте топлене масло та готуйте крохмаль у печі протягом 1 хвилини за потужності 900 Вт. Додайте апельсиновий сік і цедру та готуйте ще 2 хвилини за потужності 900 Вт. Поріжте броколі на малі суцвіття. Покладіть філе судака у відповідну форму, збоку покладіть суцвіття броколі, вилийте приготований соус і посипте горіхами. Почніть готувати.



Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
2-14 Кальмар із соусом песто	Кільця кальмара – 500 г, сухе біле вино – 0,5 чашки, лимонний сік – 2 стол. ложки Для приготування соусу: листки базиліку – 1,5 горнята, смажені кедрові горіхи – 0,25 горнята, давлені зубці часнику – 2 шт., оливкова олія – 0,5 горнята, сіль і перець
	Приготуйте соус. У блендері подрібніть листки базиліку, горіхи та часник до утворення однорідної маси. Продовжуйте збивати, а потім додайте оливкову олію. Додайте сіль і перець. Покладіть два кільця кальмара у миску, налийте вино та лимонний сік. Добре перемішайте, поставте в піч і готуйте. Перемішайте соус із готовими кільцями.
2-15 Бефстроганов	Яловичина – 600 г, цибуля (середня) – 2 шт. (тонко нарізана), сметана – 100 г, томатна паста – 25 г, борошно – 1 стол. ложка, бульйон з яловичини – 1,5 горнята, сіль і перець
	М’ясо, порізане на шматки товщиною 20 мм, відбийте на шматки товщиною 7-10 мм. Після цього поріжте його на тонкі смужки довжиною 3-4 см. Посипте борошном, сіллю, перцем і добре перемішайте. Викладіть м’ясо у форму та додайте цибулю, томатну пасту і бульйон. Накрийте, поставте в піч і готуйте. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте сметану та готуйте знову.





3. Вечеря

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
3-1 М'ясний рулет із яйцем, звареним натвердо	М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене на твердо – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г
	Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м'ясом. Сформуйте м'ясо у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на скляну тарілку. Увімкніть програму.
3-2 Ліниві голубці	(1) М'ясні кульки (а) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, нарізана капуста – 25 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (б) Нарізана соломкою цибуля – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на високу решітку. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.
3-3 Фрикадельки в томатному соусі	(1) М'ясні кульки (2) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 130 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (3) Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (4) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 20 г, вода – 75 мл
	Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (2). Сформуйте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (3). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на високу решітку. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (4). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.



Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
3-4 Курячі ніжки з чорносливом	Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (по 160-180 г), чорнослив – 5-7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Покладіть у миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви.
3-5 Індичка тушкована з овочами	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.
3-6 Печена картопля	Велика картопля (160-200 г) – 1-2 шт.
	Почистьте картоплю, викладіть у неглибоку посудину без води і накрийте харчовою плівкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.
3-7 Рататуй	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г, орегано та базилік до смаку, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.
3-8 Риба по-старосійськи	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном.(1) Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, додайте соус і перемішайте з овочами та бульйоном (2). Додайте рибу та лавровий лист (3). Потім продовжте приготування.





Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
3-9 Риба по-московськи	(1) Шампіньйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г (2) Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки) (3) Печена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. (по 60-70 г), сіль – 5 г, білий перець мелений – 0,5 г, тертий сир – 25 г
	Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налийте половину сметани в керамічну миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжте приготування.
3-10 Заморожена піца	Заморожена піца – 350 г
	Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.
3-11 Свиняча філейна частина зі шпинатом і горіхами	Свинячий карбонад – 1 кг, свіжо-заморожений шпинат – 250 г, мала цибуля – 1 шт. (нарізана), мелений зубець часнику – 1 шт., кедрові горіхи – 3 стол. ложки, крихти свіжого білого хліба – 0,25 горнята, масло – 1 стол. ложка, сіль і перець
	Приготуйте начинку. Розморозьте шпинат і добре витисніть зайву рідину. Покладіть масло та цибулю у малу форму і поставте її у піч на 1 хвилину з потужністю 900 Вт. Додайте шпинат, часник, горіхи та крихти хліба. Приправте сіллю і перцем, а потім добре перемішайте. Розріжте карбонад ножем, трішки відбийте, додайте сіль і перець, додайте начинку, скрутіть рулети, зафіксуйте рулети шпажкою і затягніть ниткою. Поставте в піч у готуйте. Коли пролунає звуковий сигнал, вимкніть піч.
3-12 Фрикадельки з рисом	Мелена яловичина – 500 г, варений рис – 2 горнята, велика цибуля (нарізана) – 1 шт., мелений зубець часнику – 1 шт., яйце – 1 шт., помідори в соку – 400 г, сіль і перець
	Добре перемішайте варений рис із меленим м’ясом, цибулею, часником і яйцем. Посоліть і поперчіть. Мокрими руками зробіть малі м’ясні кульки діаметром приблизно 5 см. Покладіть їх у форму. Додайте помідори разом із соком, поставте в піч і готуйте. Коли пролунає звуковий сигнал, вимкніть піч.
3-13 Смажена ягнятина з медом	Нога ягняти – 1,5 кг, мед – 3 стол. ложки, гірчиця – 1 стол. ложка, сіль і перець
	Перемішайте мед і гірчицю. Натріть ягнятину сіллю і перцем та полийте приправою із медом. Покладіть м’ясо на папір для випікання і готуйте. Коли пролунає звуковий сигнал, вимкніть піч.



Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
3-14 Курячі рулети з сиром	Куряче філе – 4 шт., сир брі – 125 г, нарізана петрушка – 1 стол. ложка, яйця – 2 шт., крихти свіжого білого хліба – 2 горнята, сіль і перець
	Відбийте куряче філе до утворення тонкого шару. Почистьте сир і розімніть його з петрушкою. Покладіть на одну четверту частину філе приготовану начинку. Загорніть рулети з філе та зафіксуйте край дерев’яними зубочистками. Занурте кожен рулет у збите яйце, а потім крихти хліба. Покладіть на папір для випікання і печіть.
3-15 Курка в томатному соусі	Курка (1,25 кг) – 1 шт., помідори в соку – 450 г, сухе червоне вино – 0,5 горнята, велика цибуля – 1 шт. (нарізана), чорні оливки без кісточок – 0,5 горнята, малі шапочки нарізаних грибів – 250 г, нарізана петрушка – 2 стол. ложки, приправа карі – 1 чайна ложка, борошно – 20 г, сіль і перець
	Поріжте курку на порції і натріть сіллю та перцем. У формі перемішайте помідори, вино, цибулю, оливки, борошно та приправу карі, розминаючи виделкою. Покладіть продукти у форму з куркою і добре перемішайте. Накрийте, поставте в піч і почніть готувати. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте гриби та готуйте знову. Перед подачею на стіл посипте петрушкою.





4. Особливі події

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
4-1 Фаршированний болгарський перець	(1) Болгарський перець – 2 шт. (по 80 г), м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), варений звичайний рис – 10-20 г, сіль – 5г, чорний перець мелений – 0,5 г, бульйон із яловичини чи вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 20 г, вода – 50 мл
	Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.
4-2 Расстєгай із рибою	(1) Морожене листкове тісто (2 квадрати) – 1/4 форми (2) Начинка: нарізане дрібними кубиками філе судака – 25 г, нарізані кубиками шампіньйони – 6 г, варений звичайний рис – 4 г, жовток – 1/4 яйця для змащування
	Розморозьте тісто. Наріжте тісто до потрібного розміру (1). Змішайте всі складники для начинки (2). Викладіть начинку на середину тіста. Складіть човником. Змастіть жовтком. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на низьку решітку. Увімкніть програму.
4-3 Сир у панірувальних сухарях	Сир – 125 г (4-5 шт. по 25 г), яйце – 0,5 шт., панірувальні сухарі – 3-5 г
	Поріжте сир кубиками. Обкачайте у жовтку і сухарях. Покладіть сир на вощений папір. Потім розмістіть його на високій решітці. Увімкніть програму.
4-4 Курячий шашлик	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, подрібнений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички. Для маринаду: помідори, оливкова олія, сіль, перець, лимонна цедра
	Поріжте філе кубиками розміром 3 x 3 см. Для маринаду змішайте помідори, подрібнені у блендері, оливкову олію, сіль, перець, лимонну цедру. Покладіть куряче філе у маринад. Маринуйте м'ясо щонайменше годину. Населіть шматки курятини на дерев'яні шпажки. Покладіть їх на тарілку та розмістіть на високій решітці. Увімкніть програму.



Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
4-5 М'ясо по-боярськи	Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г, шампіньйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г
	Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, викладіть на м'ясо шампіньйони та залийте майонезом. Потім продовжте приготування.
4-6 Кулебяка з лососем	Заморожене листкове тісто – 130 г Начинка: нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування
	Розморозьте тісто. Розкачайте його до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуйте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Покладіть тісто на вощений папір. Потім розмістіть його на низькій решітці. Увімкніть програму.
4-7 Лососевий шашлик	Лосось, нарізаний великими кубиками – 350-370 г, лимон – 25 г (витиснути сік), сіль – 5 г, олія – 10 г, порізана петрушка – 10 г, палички
	Змішайте всі складники з рибою. Маринуйте протягом 15-20 хв., після чого понанизуйте на палички. Покладіть їх на тарілку та розмістіть на високій решітці. Увімкніть програму.
4-8 Форель, запечена з овочами	Масло – 5 г, нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. (220-250 г), сіль – 1 г, білий перець мелений – 0,5 г, масло – 5 г
	Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і почніть готувати.
4-9 Печиво	Борошно – 85 г, цукор-пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – 0,5 шт., сіль – 1 г
	Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуйте два круглі плескаті печива. Покладіть їх на вощений папір на низьку решітку. Увімкніть програму.





Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
4-10 Напій із журавлини	Морожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл
	Перемеліть морожену журавлину на м’ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.
4-11 Лимонна долька	Борошно – 1,5 горнята, масло – 60 г, цукор – 0,5 горнята, яйце – 1 шт. Для приготування начинки: згущене молоко – 400 мл, яєчні жовтки – 2 шт., лимонний сік – 0,5 горнята
	Розтопіть масло з цукром, дайте охолонути, а потім додайте яйце. Додайте просіяне борошно та замішайте тісто. Викладіть тісто в силіконову форму з низькими бортиками. Перемішайте згущене молоко з яєчними жовтками та лимонним соком. Рівномірно розподіліть суміш по тісту, поставте в піч і готуйте.
4-12 Профітролі з шоколадом	Борошно – 1 горня, масло – 125 г, вода – 1 горня, яйця – 4 шт., чорний шоколад – 100 г, збиті вершки
	У мисці перемішайте масло з водою і готуйте протягом 3 хвилин із потужністю 600 Вт. Дайте охолонути, додайте борошно та добре перемішайте. Додавайте по черзі яйця, щоразу добре перемішуючи. Викладіть тісто в кондитерський мішок, зробіть із нього на папері для випікання кола та печіть. Розріжте профітролі та дайте їм охолонути на решітці-грилі. Начиніть збитими вершками. Подавайте профітролі на стіл із гарячим шоколадом.
4-13 Яблучний пиріг	Борошно – 2,5 горнята, цукор-пудра – 0,3 горнята, охолоджене масло – 185 г, білок 1 шт., цукор – 1 стол. ложка Для приготування начинки: великі яблука – 4 шт., цукор – 4 стол. ложки + 2 стол. ложки
	Просійте на стіл борошно з цукром-пудрою. Поріжте масло на малі кубики та розітріть із борошном. Додайте 1-2 стол. ложки води та замісіть м’яке еластичне тісто. Загорніть його у фольгу та поставте в холодильник на 1 годину. Поріжте яблука на тонкі шматки, виймаючи серцевину. Розкачайте 2/3 тіста в коло діаметром 22 см. Покладіть його в посудину для випікання діаметром 18 см, роблячи стінки. Викладіть на тісто 3 шматки яблук. Посипте цукром. Розкачайте решту тіста в коло. Змастіть край пирога білком, накрийте іншим шматком тіста і підібгайте край. Посипте рештою цукру. Печіть.

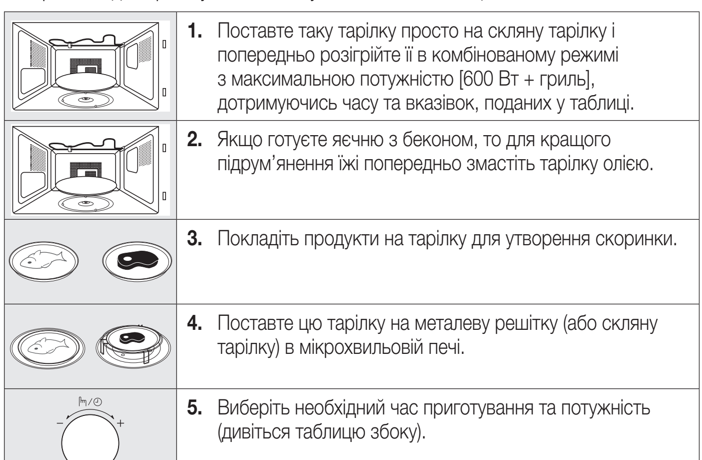


Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
4-14 Пиріг із грецькими горіхами	Борошно – 1,5 горнята, цукор-пудра – 1 стол. ложка, масло – 125 г, лимонний сік – 1 стол. ложка Для приготування начинки: подрібнені грецькі горіхи – 250 г, цукор – 0,75 горнята, борошно – 2 стол. ложки, мед – 1 горня, масло – 30 г, яйця – 3 шт.
	Просійте на стіл борошно з цукром-пудрою. Поріжте масло на малі кубики та розітріть із борошном. Додайте лимонний сік та 1 стол. ложку води. Замістіть тісто. Загорніть його у фольгу та поставте в холодильник на 1 годину. Приготуйте начинку. Збийте у блендері мед, цукор, борошно, масло та яйця до утворення однорідної маси. Викладіть тісто у форму, сформувавши бортики, щоб рівномірно викласти начинку, прикрасьте горіхами, вилийте приготовану суміш, поставте в піч і печіть.
4-15 Полуничний рулет	Борошно – 2 горнята, щіпка солі, молоко – 125 мл, масло – 25 г, рослинна олія – 0,5 стол. ложки, яйце – 2 шт., цукор – 2 стол. ложки, сухі дріжджі – 7 г, щіпка ваніліну Для приготування начинки: полуниця – 700 г, цукор – 0,5 горнята, кукурудзяний крохмаль – 2 стол. ложки
	У великій мисці розчиніть дріжджі в теплому молоці, додайте цукор і половину просіяного борошна та сіль. Перемішайте та залиште на 1 годину. Додайте решту борошна, 1 яйце, масло та рослинну олію. Замісіть тісто та залиште його в теплому місці на 1,5 години. Після цього виконайте подані далі кроки. Поріжте полуницю на шматки та перемішайте з цукром і крохмалем. Знову замісіть тісто та дуже тонко розкачайте його на посипаній борошном поверхні. Викладіть на тісто начинку, залишаючи вільний край (приблизно 2 см). Туго скрутіть рулет і підібгайте край. Змастіть рулет рештою трохи збитого яйця. Покладіть його в піч і печіть.



ВИКОРИСТАННЯ ТАРІЛКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ХРУСТКОЇ СКОРИНКИ

Ця тарілка для утворення скоринки дає змогу підрум'янювати їжу не тільки зверху за допомогою гриля, їжа стає хрусткою і підрум'яненою також знизу завдяки високій температурі тарілки. На схемі (на наступній сторінці) подано продукти, які можна готувати в цій тарілці. Тарілку для утворення скоринки можна також використати для приготування бекону, яєчні, сосисок тощо.



	1. Поставте таку тарілку просто на скляну тарілку і попередньо розігрійте її в комбінованому режимі з максимальною потужністю [600 Вт + гриль], дотримуючись часу та вказівок, поданих у таблиці.
	2. Якщо готуєте яєчню з беконом, то для кращого підрум'янення їжі попередньо змастіть тарілку олією.
	3. Покладіть продукти на тарілку для утворення скоринки.
	4. Поставте цю тарілку на металеву решітку (або скляну тарілку) в мікрохвильовій печі.
	5. Виберіть необхідний час приготування та потужність (дивіться таблицю збоку).

☛ Виймайте тарілку з печі у спеціальних рукавицях, оскільки вона буде дуже гарячою.

Зауважте, що ця тарілка покрита тефлоновим шаром, який слід оберігати від подряпин. Не нарізайте продукти на тарілці гострими предметами, наприклад ножем.

☛ Не кладіть на таку тарілку нетермостійкий посуд.

☛ Не ставте цю тарілку в піч без скляної тарілки.

Помийте тарілку для утворення скоринки в теплій воді з миючим засобом і сполосніть у чистій воді.

Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.

☛ Пам'ятайте, що тарілку для утворення хрусткої скоринки не можна мити в посудомийній машині.

КОНВЕКЦІЯ

Режим конвекції дозволяє готувати їжу за принципом звичайної печі. Режим мікрохвиль не використовується. Можна встановити потрібну температуру в діапазоні від 40 °C до 200 °C. Максимальний час приготування – 60 хвилин.

- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.
- Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум'янення страви.

Упевніться, що нагрівальний елемент розташований у горизонтальному положенні. Відкрийте дверцята і розмістіть посудину на низькій решітці, розміщеній на скляній тарілці.



	1. Натисніть кнопку **Конвекция (Конвекція)**. **Результат:** На дисплеї з'являться такі символи: (режим конвекції) 180°C (температура)
	2. Встановіть температуру, повертаючи **універсальний регулятор функцій**. (Температура: 40-200 °C, із кроком 10 °C) • Якщо не встановити температуру за 5 секунд, виріб автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування.
	3. Натисніть **універсальний регулятор функцій**.
	4. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**. (Якщо піч потрібно спершу розігріти, виберіть «0»)
	5. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)**. **Результат:** Починається приготування страви. • Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і блимне індикація "End". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



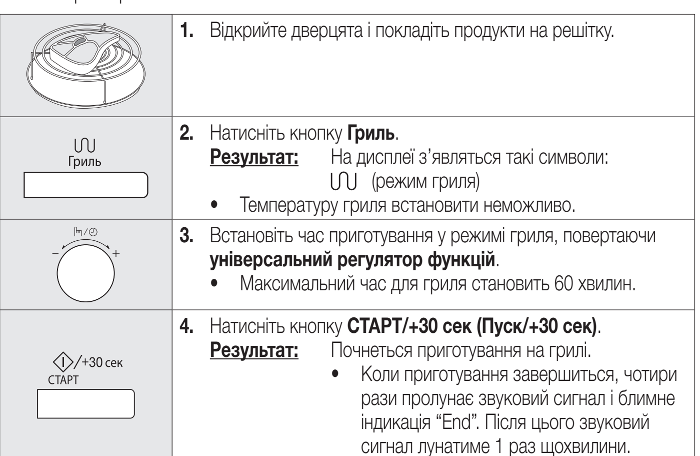




ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

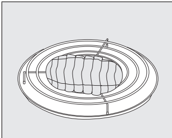
За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль.

- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.
- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.



	1. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.
Гриль	**2.** Натисніть кнопку **Гриль**. **Результат:** На дисплеї з'являться такі символи: (режим гриля) • Температуру гриля встановити неможливо.
	3. Встановіть час приготування у режимі гриля, повертаючи **універсальний регулятор функцій**. • Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.
/+30 сек СТАРТ	**4.** Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)**. **Результат:** Почнеться приготування на грилі. • Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і блимне індикація "End". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ВИБІР ПРИЛАДДЯ



Традиційне приготування у режимі конвекції передбачає використання відповідного посуду. Тому в цьому режимі слід застосовувати лише той посуд, який використовується у звичайній печі.

Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі, переважно не підходить для готування у режимі конвекції. Не використовуйте пластикові посудини та тарілки, паперові горнята, рушники і т. ін.

Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (мікрохвилі та гриль або конвекція), використовуйте посудини, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і у звичайній печі.



Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінках 35-36.

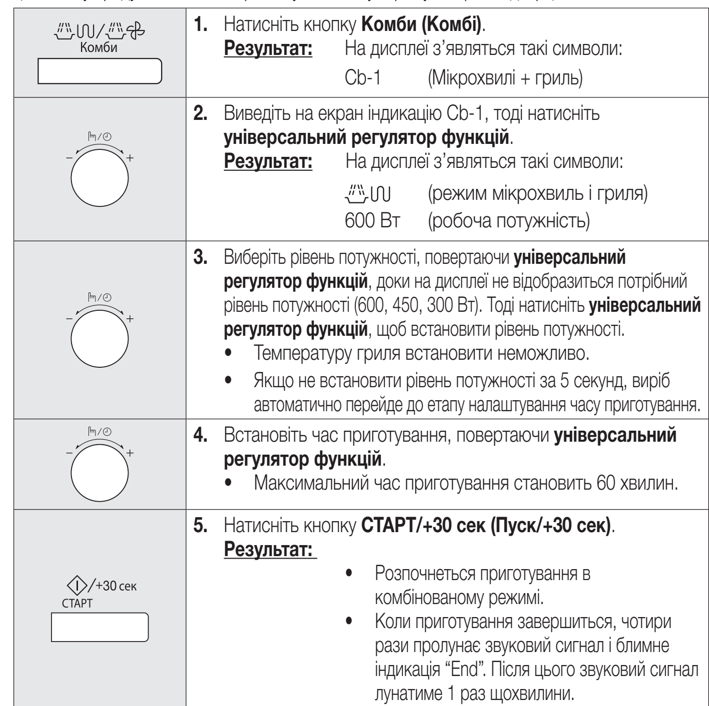
ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ ТА ГРИЛЯ

Щоб швидко приготувати їжу і підрум'янити її, можна скомбінувати режими мікрохвиль і гриля.

☛ ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки. Найкращими є тарілки з кераміки або термостійкого скла, адже вони дають змогу мікрохвилям рівномірно проникати у страву.

☛ Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий. Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

Відкрийте дверцята. Використовуйте ту решітку, яка найбільше підходить для приготування цього типу продуктів. Поставте решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.



Комби	**1.** Натисніть кнопку **Комби (Комбі)**. **Результат:** На дисплеї з'являться такі символи: Cb-1 (Мікрохвилі + гриль)
	2. Виведіть на екран індикацію Cb-1, тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**. **Результат:** На дисплеї з'являться такі символи: (режим мікрохвиль і гриля) 600 Вт (робоча потужність)
	3. Виберіть рівень потужності, повертаючи **універсальний регулятор функцій**, доки на дисплеї не відобразиться потрібний рівень потужності (600, 450, 300 Вт). Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності. • Температуру гриля встановити неможливо. • Якщо не встановити рівень потужності за 5 секунд, виріб автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування.
	4. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**. • Максимальний час приготування становить 60 хвилин.
/+30 сек СТАРТ	**5.** Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)**. **Результат:** • Розпочнеться приготування в комбінованому режимі. • Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і блимне індикація "End". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І КОНВЕКЦІЇ

Комбінований режим передбачає як використання енергії мікрохвиль, так і конвекційне нагрівання. Розігрівати піч не потрібно, оскільки енергія мікрохвиль починає діяти одразу.

У комбінованому режимі можна готувати багато різних продуктів, зокрема:

- смажене м’ясо і птицю;
- пироги та кекси;
- страви зі сиру та яєць.

☛ ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки. Найкращими є тарілки з кераміки або термостійкого скла, адже вони дають змогу мікрохвилям рівномірно проникати у страву.

☛ Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.
Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум’янення страви.

Відкрийте дверцята. Покладіть продукти на низьку решітку і поставте її на скляну тарілку. Закрийте дверцята. Нагрівальний елемент має знаходитися у горизонтальному положенні.



Комби	**1.** Натисніть кнопку **Комби (Комбі)**. **Результат:** На дисплеї з’являться такі символи: Cb-1 (Мікрохвилі + гриль)
	2. Виведіть на екран індикацію Cb-2 (мікрохвилі + конвекція), повертаючи **універсальний регулятор функцій**, після чого натисніть **універсальний регулятор функцій**.
	3. Виберіть рівень потужності, повертаючи **універсальний регулятор функцій**, доки на дисплеї не відобразиться потрібний рівень потужності (600, 450, 300, 180, 100 Вт). Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності. • Якщо не змінювати рівень потужності протягом 5 секунд, програма автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування (стандартне налаштування: 180 °C).
	4. Виберіть температуру, повертаючи **універсальний регулятор функцій**. (Температура: 200-40 °C). Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності. • Якщо не встановити температуру за 5 секунд, виріб автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування. **Результат:** На дисплеї з’являться такі символи: (режим мікрохвиль та конвекції) 600 Вт (робоча потужність) 180°C (температура)
	5. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**. • Максимальний час приготування становить 60 хвилин.
+30 сек СТАРТ	**6.** Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)**. **Результат:** • Розпочнеться приготування в комбінованому режимі. • Піч нагрівається до потрібної температури, і приготування в режимі мікрохвиль триває до моменту завершення визначеного часу. • Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і блимне індикація “End”. Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

СТОП ЕКО +30 сек СТАРТ	**1.** Натисніть одночасно кнопки **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** та **СТОП/ЕКО (ЗУПИНКА/ЕКО)**. **Результат:** Піч не видаватиме звукових сигналів, що вказують на завершення операції.
СТОП ЕКО +30 сек СТАРТ	**2.** Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** та **СТОП/ЕКО (ЗУПИНКА/ЕКО)**. **Результат:** Піч знову працюватиме звичним чином.



ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою блокування від дітей, яка дає змогу «закрити» піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.

	1. Натисніть кнопку **блокування від дітей** та утримуйте її натисненою протягом 3 секунд. **Результат:** • Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію). • На дисплеї з'явиться індикація «L». L
	2. Щоб розблокувати піч, ще раз натисніть кнопку **блокування від дітей** на 3 секунди. **Результат:** Піч знову нормально працює.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ УВІМКНЕННЯ/ ВИМКНЕННЯ ОБЕРТАННЯ СКЛЯНОЇ ТАРІЛКИ

Кнопка **увімкнення/вимкнення обертання скляної тарілки** зупиняє обертання скляної тарілки, даючи змогу використовувати великий посуд, що займає цілу піч (лише в ручному режимі приготування).

Якість приготування їжі знизиться, оскільки приготування відбуватиметься менш рівномірно. Рекомендуємо повернути посудину вручну після закінчення половини часу приготування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ Ніколи не вмикайте обертання скляної тарілки без їжі в печі.
Причина: Це може спричинити займання або нанести шкоду печі.

	1. Натисніть кнопку **увімкнення/вимкнення обертання скляної тарілки**. **Результат:** Скляна тарілка не обертатиметься.
	2. Щоб знову ввімкнути обертання тарілки, ще раз натисніть кнопку **увімкнення/вимкнення обертання скляної тарілки**. **Результат:** Скляна тарілка обертатиметься.

Кнопка **увімкнення/вимкнення обертання скляної тарілки** доступна лише під час приготування.

посібник із вибору посуду

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх.
Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд.
У таблиці нижче перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓ ✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.

(продовження)





Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Скляний посуд		
• Посуд, у якому страву можна готувати і подавати на стіл	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дроти для зв'язування пакетів для заморожування	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Контейнери	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Можна використовувати для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для заморожування	✓✗	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ : рекомендовано ✓✗ : використовувати з обережністю ✗ : небезпечно

посібник із приготування їжі

МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та поглинається наявною в їжі водою, жиром і цукром.
Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Посуд для мікрохвильової печі

Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе.
Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (дивіться розділ зі спеціальними порадами).

Використання кришки під час приготування їжі

Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування.
Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Час витримки

Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.





Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.
Перемішайте двічі під час приготування і один раз після завершення приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилин.		
Броколі	300 г	600 Вт	8-9
	Вказівки Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилин.		
Горошок	300 г	600 Вт	7-8
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилин.		
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	7½-8½
	Вказівки Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилин.		
Суміш овочів (морква/ горошок/ кукурудза)	300 г	600 Вт	7-8
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилин.		
Суміш овочів (у китайському стилі)	300 г	600 Вт	7½-8½
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилин.		



Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – дивіться табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

Підказка. Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Що менші шматочки, то швидше вони приготуються.

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)
Броколі	250 г 500 г	900 Вт	4½-5 7-8
	Вказівки Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Брюссельська капуста	250 г	900 Вт	6-6½
	Вказівки Додайте 60-75 мл (5-6 стол. ложок) води. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Морква	250 г	900 Вт	4½-5
	Вказівки Поріжте моркву на однакові скибочки. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Цвітна капуста	250 г 500 г	900 Вт	5-5½ 7½-8½
	Вказівки Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Цукіні	250 г	900 Вт	4-4½
	Вказівки Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. ложки) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Баклажани	250 г	900 Вт	3½-4
	Вказівки Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		

(продовження)



Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)
Цибуля-порей	250 г	900 Вт	4-4½
	Вказівки Поріжте цибулю на товсті шматки. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Гриби	125 г 250 г	900 Вт	1½-2 2½-3
	Вказівки Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Цибуля	250 г	900 Вт	5-5½
	Вказівки Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. ложку) води. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Болгарський перець	250 г	900 Вт	4½-5
	Вказівки Поріжте перець на маленькі шматки.		
Картопля	250 г 500 г	900 Вт	4-5 7-8
	Вказівки Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Бруква	250 г	900 Вт	5½-6
	Вказівки Поріжте брукву на маленькі кубики. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		



Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло.
Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макаронні вироби: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)
Білий рис (пропарений)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½
	Вказівки Додайте подвійну кількість холодної води. Подавайте, витримавши страву 5 хвилини.		
Коричневий рис (пропарений)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23
	Вказівки Додайте подвійну кількість холодної води. Подавайте, витримавши страву 5 хвилини.		
Суміш рису (рис + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Подавайте, витримавши страву 5 хвилини.		
Зернова суміш (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18
	Вказівки Додайте 400 мл холодної води. Подавайте, витримавши страву 5 хвилини.		
Макаронні вироби	250 г	900 Вт	10-11
	Вказівки Додайте 1000 мл гарячої води. Подавайте, витримавши страву 5 хвилини.		



ПІДІГРІВАННЯ

Мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.
Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, описані у табличці нижче. Час у табличці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 – +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 – +7 °C.

Розміщення і використання кришки
Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м’яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

Рівні потужності і помішування
Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 900 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.
Дивіться табличку для довідки.
Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об’єм або підігріваються дуже швидко (пироги з начинкою тощо), краще розігрівати їх із використанням нижчого рівня потужності.
Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати. Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

Час підігрівання і витримки
Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.
Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.
Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об’єму.
Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у табличці не зазначено інше.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування.
Дивіться також розділ про заходи безпеки.

ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об’єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.



ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ
Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.

ДИТЯЧЕ МОЛОКО
Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту соскою, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибл. 37 °C.

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування. Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, описані у табличці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 горня) 300 мл (2 горнятка) 450 мл (3 горнятка) 600 мл (4 горнятка)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Вказівки Налийте у горнятка і розігрійте без накриття. Ставте 1 горнятко посередині, 2 – одне навпроти одного, 3 – по колу. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Подавайте, витримавши страву 1-2 хвилин.		
Суп (охолоджений)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Вказівки Налийте у глибоку керамічну тарілку або глибоку керамічну миску. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилини.		

(продовження)



Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	4½-5½
	Вказівки Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилини.		
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	3½-4½
	Вказівки Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте перед тим, як подавати. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4-5
	Вказівки Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г 450 г	600 Вт	4½-5 5½-6½
	Вказівки Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Готове до вживання сирне фондю (охолоджене)	400 г	600 Вт	6-7
	Вказівки Готове до вживання сирне фондю налийте у миску з жаротривкого скла відповідного розміру накрийте кришкою. Час від часу помішуйте під час і після приготування. Добре помішайте, перш ніж подавати на стіл. Подавайте, витримавши страву 1-2 хвилин.		

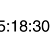


Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 сек.
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилин.		
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 сек.
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилин.		
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек. 1 хв. – 1 хв. 10 с
	Вказівки Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилин.		







РОЗМОРОЖЕННЯ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розмороження заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розмороження, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість. Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.
Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають нагріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне розігріватися ззовні, зупиніть розмороження і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Для завершення процесу розмороження дайте рибі, м’ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розмороження відрізняється залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

Підказка. Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розмороження продуктів великої ваги. Пам’ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.



Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)
М’ясо			
М’ясний фарш	250 г 500 г	180 Вт	6-7 8-13
Стейки зі свинини	250 г	180 Вт	7-8
	Вказівки Покладіть м’ясо на скляну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Подавайте через 15-30 хвилин витримки.		
Птиця			
Шматки курки	500 г (2 шт.)	180 Вт	14-15
Ціла курка	1200 г	180 Вт	32-34
	Вказівки Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Подавайте через 15-60 хвилин витримки.		
Риба			
Філе риби	200 г	180 Вт	6-7
Ціла риба	400 г	180 Вт	11-13
	Вказівки Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе і хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Подавайте через 10-25 хвилин витримки.		
Фрукти			
Ягоди	300 г	180 Вт	6-7
	Вказівки Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру). Подавайте, витримавши страву 5-10 хвилин.		
Хліб			
Булочки (прибл. по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	180 Вт	1-1½ 2½-3
Тости / канапки	250 г	180 Вт	4-4½
	Вказівки Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Подавайте, витримавши страву 5-20 хвилин.		



ГРИЛЬ

Елемент нагрівання гриля розташований під верхньою панеллю внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 3-5 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонне приладдя для гриля
Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля
Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

Важлива примітка.
Пам'ятайте, що, коли їжа готується тільки у режимі гриля, її слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими.
600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.



Кухонне приладдя для готування у режимі «мікрохвилі + гриль»
Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»
Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться табличку приготування з використанням гриля.

Важлива примітка.
Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), їжу слід ставити на високу решітку, якщо не рекомендовано інше. Дивіться вказівки у поданій нижче табличці.
Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 2-3 хвилин.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, описані у табличці нижче.
Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г кожна)	Лише гриль	3-4	2-3
	Вказівки Покладіть шматки тосту поруч на високу решітку.			
Помідори-гриль	400 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	5-6	-
	Вказівки Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Тости з помідорами і сиром	4 шт. (300 г)	300 Вт + гриль	4-5	-
	Вказівки Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Тости по-гавайськи (скибки ананаса, шинка, сир)	4 шт. (500 г)	300 Вт + гриль	5-6	-
	Вказівки Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Печена картопля	500 г	600 Вт + гриль	7-8	-
	Вказівки Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на високу решітку зрізаною стороною до гриля.			
Овочева або картопляна запіканка з тертим сиром (охолоджена)	450 г	450 Вт + гриль	9-11	-
	Вказівки Покладіть страву в маленьку посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.			





Свіжі продукти	Порція	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Печені яблука	2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + гриль	7-8	-
	Вказівки Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на низьку решітку.			
Шматки курки	500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	8-10	6-8
	Вказівки Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.			
Смажена курка	1200 г	450 Вт + гриль	18-19	17
	Вказівки Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть курку на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.			
Смажена риба	400-500 г	300 Вт + гриль	5-7	5½-6½
	Вказівки Змастіть цілу рибу олією, додайте приправи та спеції. Покладіть дві рибини одну біля одної (голова до хвоста) на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.			



КОНВЕКЦІЯ

Приготування страв у режимі конвекції – це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що застосовується у звичайній печі.
Нагрівальний елемент та вентилятор розміщуються на задній стінці внутрішньої камери, що забезпечує циркуляцію гарячого повітря. Продукти готуються за допомогою верхнього нагрівального елемента.

Кухонний посуд для готування у режимі конвекції

Можна застосовувати будь-який традиційний посуд і приладдя, що використовуються для запікання в печі.

Продукти, що підходять для конвекційного способу готування

Всі види печива, коржі, булочки та тістечка, а також торти з фруктами, заварне тісто та суфле слід готувати у цьому режимі.

МІКРОХВИЛІ + КОНВЕКЦІЯ

Цей режим поєднує енергію мікрохвиль та гаряче повітря і тому вимагає менших часових затрат, водночас створюючи умови для утворення рум'яної хрусткої скоринки.
Приготування страв у режимі конвекції – це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що циркулює завдяки вентилятору, прикріпленому на задній стінці внутрішньої камери печі.

Кухонне приладдя для готування за допомогою мікрохвиль і конвекції

Посуд повинен пропускати мікрохвилі. Він має підходити для використання в печі (наприклад, скло, кераміка чи порцеляна без металевих обідків) – так само, як і посуд, описаний у розділі про режим «мікрохвилі + гриль».

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + конвекція»

Всі види м'яса та птиці, а також запіканки, страви з тертим сиром, бісквіти, легкі фруктові тістечка, пироги, пісочні тістечка, смажені овочі, коржі та хліб.





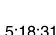
Вказівки з приготування у режимі конвекції свіжих та заморожених продуктів

Нагрійте піч до потрібної температури у режимі конвекції за допомогою функції автоматичного попереднього нагрівання. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування у режимі конвекції, подані у табличці нижче. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.



Свіжі продукти	Порція	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
ПІЦА Заморожена піца (готова)	300 г	1 крок: 300 Вт + 200 °C 2 крок: гриль	11-12	2-3
	Вказівки Покладіть піцу на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилин після приготування.			
МАКАРОННІ ВИРОБИ Заморожена лазанья	400 г	1 крок: 450 Вт + 200 °C 2 крок: конвекція 200 °C	15-16	5-6
	Вказівки Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру або залиште в оригінальній упаковці (зверніть увагу, чи ця упаковка підходить для використання у мікрохвильовій печі і є термостійкою). Поставте заморожені макарони на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.			
М'ЯСО Смажена яловичина/ смажена ягнятина (середньо просмажені)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13
	Вказівки Змастіть яловичину/ягнятину олією і приправте перцем, сіллю та паприкою. Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і дайте постояти 10-15 хвилин.			
Смажена курка	1000-1100 г	450 Вт + 200 °C	20-22	20
	Вказівки Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть на низьку решітку спочатку грудкою донизу, а потім догори. Після готовності дайте постояти 5 хвилини.			

Свіжі продукти	Порція	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
ХЛІБ Свіжоспечені булочки	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-
	Вказівки Розкладіть булочки по колу на низькій решітці. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Хліб із часником (охолоджений, попередньо випечений)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 200 °C	8-10	-
	Вказівки Розкладіть охолоджені хлібці на низькій решітці, попередньо розстеливши папір для випікання. Дайте постояти 2-3 хвилин після приготування.			
ПИРІГ Мармуровий пиріг (сире тісто)	500 г	Лише 180 °C	38-43	-
	Вказівки Покладіть свіже тісто у невелику, круглу, чорну металічну посудину (діаметром 25 см). Поставте пиріг на низьку решітку. Дайте постояти 5-10 хвилин після приготування.			
Малий пиріг (сире тісто)	10 x 28 г	Лише 160 °C	26-28	-
	Вказівки Викладіть свіже тісто рівномірно у паперові ємності і поставте їх у форму для випікання, тоді поставте форму на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.			
Печиво (сире тісто)	200-250 г	Лише 200 °C	15-20	-
	Вказівки Розкладіть охолоджені круасани на низькій решітці, попередньо розстеливши папір для випікання.			
Заморожена випічка	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-
	Вказівки Поставте заморожений торт просто на низьку решітку. Після розмороження та підігрівання дайте постояти 15-20 хвилин.			





ПІДКАЗКИ І ПРИЙОМИ

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 900 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду.
Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду.
Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня підігрівання 300 Вт. Перемішайте після приготування.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервацій і добре помішайте. Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт.
Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6 ½ - 7 ½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру.
Підсмажуйте протягом 3½ – 4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи.
Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!



усунення несправностей та коди помилок

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Це звичайне явище.

- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

Піч не працює після натиснення кнопки СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек).

- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Перевірте, чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)**.
- Чи закриті дверцята?
- Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача?

Страва не готова або надто запечена.

- Перевірте, чи правильно вибрано час приготування для цього типу продуктів.
- Чи вибрано правильний рівень потужності?

Не працює лампочка.

- З міркувань безпеки користувач не повинен замінювати лампочку особисто. Зверніться у найближчий центр обслуговування Samsung, щоб викликати кваліфікованого інженера для заміни лампочки.

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, можна скинуті показники дисплея.
  Щоб вирішити цю проблему, від’єднайте штепсель кабелю живлення від розетки і вставте його знову. Ще раз встановіть час.

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Перевірте, чи не використовується посуд із металевим оздобленням.
- Чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет?
- Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?





Під час першого увімкнення з печі йде дим і відчувається неприємний запах.

- Це тимчасове явище, спричинене новими нагрівальними елементами.
  Через 10 хвилин роботи дим і неприємний запах зникнуть.
  Щоб швидше усунути запах, увімкніть піч, поставивши у камеру склянку з лимонною есенцією чи соком.

Якщо подані вище вказівки не допомагають вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів SAMSUNG.
Слід мати напоготові такі відомості:

- код моделі та серійний номер пристрою (зазвичай вказуються на задній стінці печі);
- термін гарантії;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

Знаючи ці дані, зверніться до місцевого дилера чи центру обслуговування SAMSUNG.

КОД ПОМИЛКИ

Повідомлення про помилку «SE»

- Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. Вимкніть піч і спробуйте налаштувати ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.



З'являється повідомлення «E-12».

- Повідомлення «E-12» свідчить про можливе коротке замикання сенсора газу. Ця помилка може виникати внаслідок високої вологості у камері, якщо відразу після виконання однієї програми ви знову вмикаєте піч. У такому випадку вимкніть піч і спробуйте налаштувати її знову, оскільки сенсор газу не обов'язково вийшов із ладу. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.

З'являється повідомлення «E-24».

- Перш ніж мікрохвильова піч перегріється, на дисплеї з'явиться повідомлення «E-24». У разі появи повідомлення «E-24» натисніть кнопку «Стоп/Эко (Зупинка/Еко)», щоб запустити режим ініціалізації. Коли піч охолоне, спробуйте її увімкнути. Якщо повідомлення «E-24» з'явиться знову, зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung.

Якщо вам потрібна інформація щодо кодів, які не зазначено вище, або якщо запропоноване рішення не допомагає вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування SAMSUNG.

технічні характеристики

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	MC28H5135CK
Джерело живлення	230 В / 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії Максимальна потужність Мікрохвилі Гриль (нагрівальний елемент) Конвекція (нагрівальний елемент)	 2900 Вт 1400 Вт 1500 Вт Макс. 2100 Вт
Вихідна потужність	100 Вт/900 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Габаритні розміри (Ш x Г x В) Габаритні Внутрішня камера	 517 x 475,6 x 310 мм 358 x 327 x 235,5 мм
Об'єм	1,0 кубічного фута
Вага Нетто	 близько 17,8 кг



Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

НОТАТКИ

НОТАТКИ







Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21,
ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04245S-01







MC28H5135CK

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам пісіру нұсқаулығы

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.



Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.







мазмұны

қауіпсіздік ақпараты

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

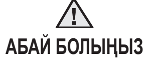
Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ



Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.



Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

 Ескерту; Өрт қатері

 Ескерту; Бет жағы ыстық

 Ескерту; Тоқ

 Ескерту; Жарылғыш зат

 Әрекет ЕТПЕҢІЗ.

 Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.

 БҰЗБАҢЫЗ.

 Нұсқауларды тура орындаңыз.

 Ашаны розеткадан суырыңыз.

 Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.

 Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.

 Ескерім

 Маңызды



ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.



⚠ ЕСКЕРТУ (Микротолқын функциясына ғана қатысты)	
	ЕСКЕРТУ: Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.
	ЕСКЕРТУ: Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.
	Бұл үйде қолдануға ғана арналған құрылғы.
	ЕСКЕРТУ: Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін ғана пешті ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат беріңіз.
	ЕСКЕРТУ: Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау күтім көрсету жұмыстарын балалар 8 жастан асса және ересектердің қадағалауында болса ғана іске асыра алады.
	Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.
	Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырғанда, пешті бақылап отырыңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.
	Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған. Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.
	Егер түтін шықса, құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз.

★	**ЕСКЕРТУ:** Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абай болу керек.
★	**ЕСКЕРТУ:** Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.
⃠	Микротолқынды пеште қабығы аршылмаған және бітеулей пісірілген жұмыртқаларды қыздыруға болмайды, себебі микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.
★	Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алу керек.
☛	Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының уақытынан бұрын істен шығуына себеп болуы және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.
⃠	Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.

★	Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.
★	Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
✆	Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
⃠	**ЕСКЕРТУ:** Сұйық тағамдарды немесе басқа тағамдарды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі жарылып кетуі мүмкін;
⃠	Құрылғыны су құйып жууға болмайды.
★	Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.
★	Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.



★	Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
★	Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.
⃠	Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды.

⚠ ЕСКЕРТУ
(Пеш функциясына ғана қатысты)-Опция

☛	**ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.
★	Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.
⃠	**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.
⃠	Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.
⃠	**ЕСКЕРТУ:** Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.

★	**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны пайдаланғанда қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
✋	Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.
✋	Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.
☛	Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.
★	Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.



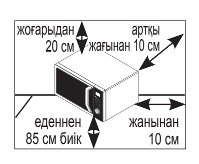
⃠	Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.
⃠	Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

Бұл 2-ші топтағы, B санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады.

B санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын көтере алатындай мықты болуға тиіс.



1. Пешті орнатқан кезде, пештің артқы жағы мен екі жақ жанынан кем дегенде 10 см (4 дюйм), пештің үстінен 20 см (8 дюйм) ашық орын қалдырыңыз.
2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
3. Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.
(Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)
4. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

☛ Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын жерге дұрыс қосылған АТ розеткасына жалғау керек.

☛ Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды



жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек. Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ және айналмалы шығырықтар (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)

☛ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын **ӘРҚАШАН** тексеріп отырыңыз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

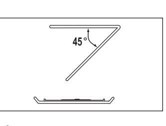
1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Пештің ішіндегі қалдықтар мен дақтарды сабынды суға батырылған шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын пештің ішіне қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

✎ Саңылауларға су **ШАШЫРАТПАҢЫЗ**. Жеміргіш заттар немесе химиялық ерітікштерді **ЕШҚАШАН** қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

✎ **Микротолқынды** пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

Пештің төбесін ішкі жағынан тазалау үшін қыздырғыш элементті 45 ° градусқа төмен түсіріп қойған ыңғайлы болады. (Тербелмелі қыздырғышы бар үлгілер ғана)





МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек. Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс

Пештің сыртқы корпусын **ЕШҚАШАН** алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.
Себебі: Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

	⚠ ЕСКЕРТУ				
	Құрылғыны білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✔	✔	✔	✔
	Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✔	✔	✔	✔
	Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✔	✔	✔	✔
	Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✔	✔	✔	✔
	Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✔	✔	✔	✔



	Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
	Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✓	✓	✓	✓
	Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз.	✓	✓		
	Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✓	✓	✓	✓
	Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✓	✓		✓
	Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✓	✓	✓	
	Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✓	✓	✓	
	Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
	Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✓	✓		
	Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✓	✓	✓	
	Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✓	✓		
	Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✓		✓	✓
	Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓



	ЕСКЕРТУ: Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✓	✓	✓	✓
	Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✓
	Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✓			✓

	АБАЙ БОЛЫҢЫЗ				
	Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін.	✓		✓	✓
	Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✓		✓	✓
	Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✓		✓	✓







	Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✔	✔		
	Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✔	✔
	Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✔		✔	
	Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✔	
	Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✔	
	Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✔	
	Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✔			✔
	Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз.)	✔		✔	
	Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✔	✔	✔	

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ (МИКРОТОЛҚЫН ФУНКЦИЯСЫНА ҒАНА ҚАТЫСТЫ)

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пеш жұмыс жасап болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:

(1) есік (майысқан)

(2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)

(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

(a) Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.

(b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.







- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген “Ескертулер” мен “Қауіпсіздік нұсқауларында”, орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.



АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

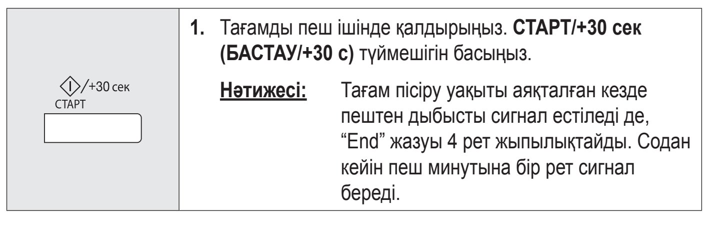
Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

қысқаша нұсқаулық

Тағам пісіргім келеді.



СТАРТ +30 сек	**1.** Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін басыңыз. **Нәтижесі:** Тағам пісіру уақыты аяқталған кезде пештен дыбысты сигнал естіледі де, “End” жазуы 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

Қосымша 30 секунд қосқыңыз келсе.

СТАРТ +30 сек	Қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.
– +	**Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап, қалаған уақытты орнатуға болады.

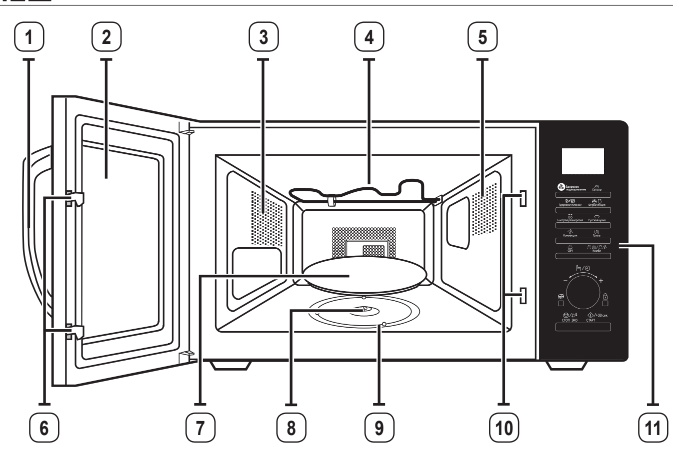







пештің функциялары

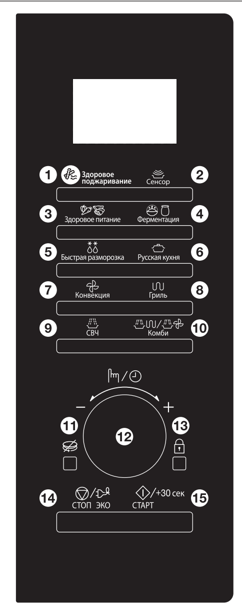
ПЕШ



1. ЕСІКТІҢ ТҰТҚАСЫ
2. ЕСІК
3. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
4. ҚЫЗДЫРҒЫШ ЭЛЕМЕНТ
5. ШАМ
6. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
8. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
9. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
10. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ
11. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. БАППЕН ҚУЫРУ ТҮЙМЕШІГІ
2. СЕНСОРЛЫҚ ПІСІРУ ТҮЙМЕШІГІ
3. ДЕНС. ПАЙДАЛЫ ПІСІРУ ТҮЙМЕШІГІ
4. ҚАМЫР АШЫТУ / ЙОГУРТ ТҮЙМЕШІГІ
5. ҚУАТПЕН ЖІБІТУ ТҮЙМЕШІГІ
6. ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН ПІСІРУ ТҮЙМЕШІГІ
7. КОНВЕКЦИЯ ТҮЙМЕШІГІ
8. ГРИЛЬ ТҮЙМЕШІГІ
9. МИКРОТОЛҚЫН ТҮЙМЕШІГІ
10. АРАЛАС РЕЖИМ ТҮЙМЕШІГІ
11. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚТЫ ҚОСУ / СӨНДІРУ ТҮЙМЕШІГІ
12. КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАЙТЫН ТЕТІК
13. БАЛА ҚАУІПСІЗДІГІНІҢ ТҮЙМЕШІГІ
14. ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ ТҮЙМЕШІГІ
15. БАСТАУ/+30 с ТҮЙМЕШІГІ





КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

	1. Айналмалы шығырық, пеш табанының ортасына қойылады. **Мақсаты :** Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.
	2. Бұрылмалы табақ, ортасы жалғастырғышқа кіріктіріледі де, айналмалы шығырыққа қойылады. **Мақсаты :** Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.
	3. Үстіңгі тор, Астыңғы тор, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады. **Мақсаты :** Темір торларды екі тағамды бір уақытта пісіру үшін қолдануға болады. Кішкене тағамды бұрылмалы табаққа, екінші тағамды торға қоюға болады. **Темір торды гриль, конвекция және аралас режимдері арқылы пісіру үшін қолдануға болады.**
	4. Жұқа табақ, 32-ші бетті қараңыз. **Мақсаты:** Жұқа табақ тағамды микротолқынмен немесе гриль аралас пісіру режимдерімен пісіргенде жақсылап қызарту үшін пайдаланылады. кондитер өнімдері мен пиццаны қытырлық етіп пісіруге көмектеседі.

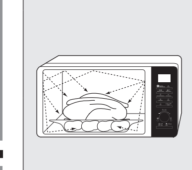


МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттіік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді. Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Алдын ала қыздыру
- Пісіру

Пісіру принципі.

	**1.** Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.
	2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.
	3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әртүрлі болады. • Мөлшері және тығыздығы • Судың мөлшері • Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)

☛ Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептіде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:

- Тағам шетінен ортасына дейін біркелкі піседі.
- Тағамның бәр жеріндегі температура бірдей.







ПЕШТІҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Егер күмәндансаңыз, 45-46-шы беттегі "Ақаулықты түзету" тарауын қараңыз.

Пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ пештің ішіндегі орнында тұруға тиіс. Ең үлкен мәннен (100 % - 900 Вт) басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетеді.

Пештің есігін оң жағындағы тұтқаны тартып ашыңыз.
Бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Есікті жабыңыз.

	**СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін басып, уақытты 4 немесе 5 минутқа **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін қажетінше басып қойыңыз. **Нәтижесі:** Пеш суды 4 - 5 минут қыздырады. Содан кейін су қайнауға тиіс.

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Қуат көзіне қосылған кезде, дисплейде “88:88”, содан кейін немесе “12:00” автоматты түрде пайда болады.
Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

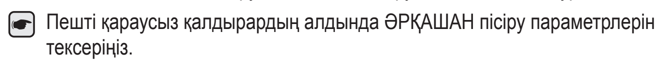
- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

 Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

	1. Көп функция таңдайтын тетік тетігін басыңыз.
	2. Уақыт көрсетілетін режимді орнату үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұраңыз. (12С немесе 24С)
	3. Параметр орнатуды аяқтау үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.
	4. Сағатты орнату үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұраңыз.
	5. Көп функция таңдайтын тетік тетігін басыңыз.
	6. Минутты орнату үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұраңыз.
	7. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз. **Нәтижесі:** Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.

ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

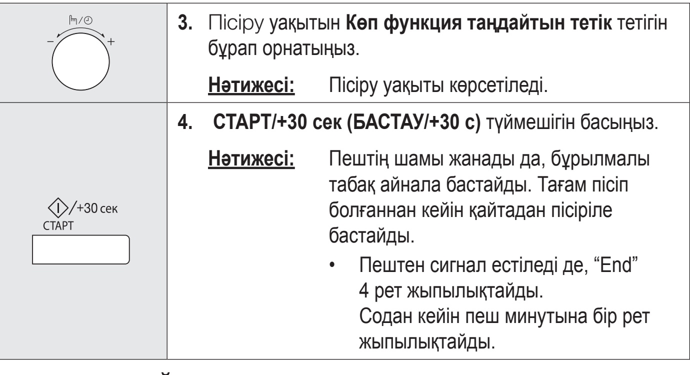

Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.
Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

СВЧ	**1. СВЧ (Микротолқын)** түймешігін басыңыз. **Нәтижесі:** Бейнебетте келесі көрсетіледі: (микротолқын режимі)
	2. Көп функция таңдайтын тетік тетікті тиісті қуат деңгейі көрсетілгенше бұраңыз. Осы кезде қуат деңгейін орнату үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетікті басыңыз. • Егер қуат деңгейін 5 секунд ішінде орнатпасаңыз, пісіру уақытын орнату қадамы автоматты түрде орнайды.





	3. Пісіру уақытын **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз. **Нәтижесі:** Пісіру уақыты көрсетіледі.
СТАРТ +30 сек	**4.** **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін басыңыз. **Нәтижесі:** Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды. Тағам пісіп болғаннан кейін қайтадан пісіріле бастайды. • Пештен сигнал естіледі де, “End” 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет жыпылықтайды.

ҚУАТ ДЕҢГЕЙЛЕРІ ЖӘНЕ УАҚЫТ ӨЗГЕРІСТЕРІ

Қуат функциясы бөлінетін қуаттың мөлшері мен тағам пісіруге немесе қыздыруға қажетті уақытты, тағамның түрі мен мөлшеріне қарай бейімдеуге мүмкіндік береді. Алты қуат деңгейінен қажетін таңдай аласыз.

Қуат мәні	**Пайыз**	**Шығысы**
ЖОҒАРЫ	100 %	900 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	67 %	600 Вт
ОРТАША	50 %	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	33 %	300 Вт
ЖІБІТУ	20 %	180 Вт
ТӨМЕН	11 %	100 Вт

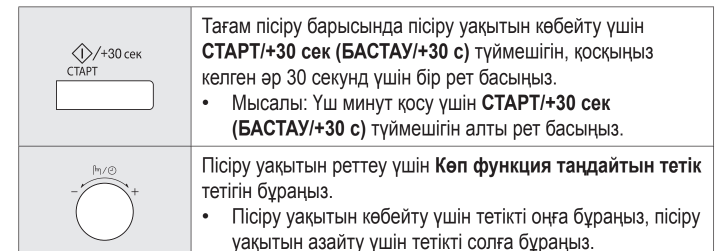
Рецептілерде және осы кітапшада көрсетілген пісіру уақыттары, арнайы көрсетілген қуат мәндеріне сай келеді.

Егер мына параметрді таңдасаңыз...	**Пісіру уақыты...**
Жоғарырақ қуат деңгейі Төменірек қуат деңгейі	Азайтылған Көбейтілген

ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын, әр қосқыңыз келген 30 секунд үшін **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.

- Тағамның қалай пісіп жатқанын көру үшін есікті кез келген уақытта ашып қарауға болады
- Қалған пісіру уақытын көбейтіңіз



СТАРТ +30 сек	Тағам пісіру барысында пісіру уақытын көбейту үшін **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін, қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін бір рет басыңыз. • Мысалы: Үш минут қосу үшін **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін алты рет басыңыз.
	Пісіру уақытын реттеу үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұраңыз. • Пісіру уақытын көбейту үшін тетікті оңға бұраңыз, пісіру уақытын азайту үшін тетікті солға бұраңыз.

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Келесі әрекетті орындау үшін тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатуға болады:

- Тағамды тексеру
- Тағамды аудару немесе араластыру
- Қоя тұру

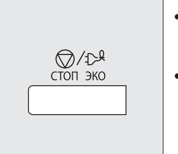
Тағам пісіруді тоқтату үшін:	**Содан кейін...**
Уақытша	Уақытша : Есікті ашыңыз немесе **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймешігін бір рет басыңыз. **Нәтижесі:** Пісіру тоқтайды. Тағам пісіруді жалғастыру үшін есікті қайта жауып, **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін басыңыз.
Толық	Толық: **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймешігін бір рет басыңыз. **Нәтижесі:** Пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймешігін қайта басыңыз.





ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар.

	• **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймешігін басыңыз. **Нәтижесі:** Дисплей сөнеді. • Қуатты үнемдеу режимін сөндіру үшін есікті ашыңыз немесе **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймешігін басыңыз, сонда дисплейде ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш іске қосуға дайын.



Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы
Құрылғы функцияның ортасына келген кезде немесе уақытша тоқтап тұрған кезде ешбір функцияны таңдамасаңыз, функция біржола тоқтайды да, 25 минуттан кейін сағат көрсетіледі.
Есік ашық тұрса, пештің шамы 5 минуттан кейін сөнеді.

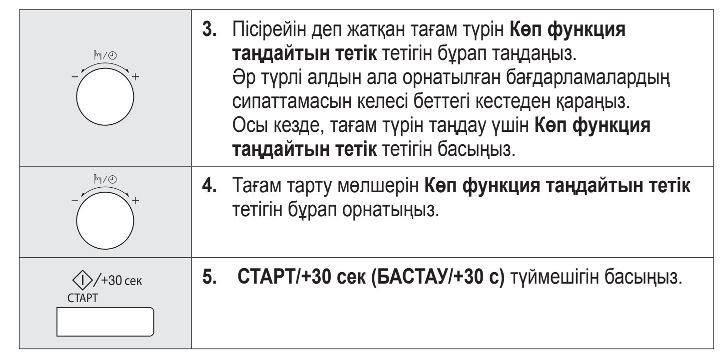
БАППЕН ҚУЫРУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

12 **Баппен қуыру** функцияларының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар.
Пісіру уақытын немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.
Баппен қуыру функциясының пісіру санатын **Здоровое поджаривание (Баппен қуыру)** түймешігін басып реттеуге болады.

Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады. Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз.

Здоровое поджаривание	**1.** **Здоровое поджаривание (Баппен қуыру)** түймешігін басыңыз.
	2. Тағамның санатын **Көп функция таңдайтын тетік** тетікті бұрап және **Көп функция таңдайтын тетік** тетікті басып таңдаңыз. 1) Картоптар/Көкөністер 2) Теңіз тағамы 3) Тауық



	3. Пісірейін деп жатқан тағам түрін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап таңдаңыз. Әр түрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде, тағам түрін таңдау үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.
	4. Тағам тарту мөлшерін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз.
+30 сек СТАРТ	**5.** **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін басыңыз.

Келесі кестеде тағам қуыруға арналған 12 **Баппен қуыру** автоматты бағдарламалары көрсетілген. Бұның өз тиісті мөлшерлері мен нұсқаулары бар. Май қуырғышымен салыстырғанда май аз жұмсалады, тағам дәмді болып піседі. Бағдарламалар конвекция, үстіңгі қыздырғыш және микротолқын қуаты аралас режиммен жұмыс істейді.








1. Картоптар/Көкөністер

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1-1 Мұздатылған чипс	300-350 г 450-500 г	Мұздатылған фриді пісіру науасына біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз. Жалғастыра бастау үшін басыңыз. (Аудармасаңыз, пеш жұмыс істей береді). 1-2 минут қоя тұрыңыз.
1-2 Мұздатылған картоп крокеттері	200-250 г 300-350 г	Мұздатылған картоп крокеттерін жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
1-3 Қолдан жасалған француз фриі	300-350 г 450-500 г	Орташа қатты картоптарды алып жуыңыз. Картоптардың қабығын аршып, қалыңдықтары 10 x 10 мм таяқша түрінде кесіңіз. Суық суға салып жібітіңіз (30 минут). Сүлгімен кептіріп, салмағын өлшеп, 5 г зәйтүн майын жағыңыз. Үйде жасалған фрилерді жұқа табаққа таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз. Жалғастыра бастау үшін басыңыз. (Аудармасаңыз, пеш жұмыс істей береді). 1-2 минут қоя тұрыңыз.
1-4 Картоп таяқшалары	200-250 г 300-350 г 400-450 г	Үлкендігі қалыпты картоптарды жуып, жұқалап тураңыз. Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Оларды жұқа табаққа кесілген жақтарын астына қаратып қойыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.
1-5 Мұздатылған пияз шығыршықтары	100-150 г 200-250 г	Мұздатылған, нан қоқымы себілген пияз шығыршықтарын немесе кальмар шығыршықтарын жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
1-6 Туралған кәділер	100-150 г 200-250 г	Кәдіні шайып, тураңыз. 5 г зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Жұқа табаққа біркелкі таратып салып, табақты үстіңгі торға қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз. Жалғастыра бастау үшін басыңыз. (Аудармасаңыз, пеш жұмыс істей береді). 1-2 минут қоя тұрыңыз.

2. Теңіз тағамы

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
2-1 Мұздатылған креветкалар	200-250 г 300-350 г	Мұздатылған, нан қоқымы себілген креветкаларды жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-2 Балық котлеттері	200-250 г 300-350 г	Мұздатылған, нан қоқымы себілген балық котлеттерін жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-3 Кальмар шығырықтары	100-150 г 200-250 г	Мұздатылған, нан қоқымы себілген кальмар шығырықтарын жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.

3. Тауық

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
3-1 Мұздатылған тауық нагетстері	200-250 г 300-350 г	Мұздатылған тауық нагетстерін жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз. Жалғастыра бастау үшін басыңыз. (Аудармасаңыз, пеш жұмыс істей береді). 1-2 минут қоя тұрыңыз.
3-2 Тауық сирақтары	200-250 г 300-350 г 400-450 г	Сирақтарды өлшеп, зәйтүн майын және дәмдеуіштерден жағыңыз. Үстіңгі торға біркелкі таратып салыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз, пештің жұмысы тоқтайды. Жалғастыра бастау үшін басыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.
3-3 Тауықтың қанаттары	200-250 г 300-350 г	Қанаттарды өлшеп, зәйтүн майын және дәмдеуіштерден жағыңыз. Үстіңгі торға біркелкі таратып салыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз, пештің жұмысы тоқтайды. Жалғастыра бастау үшін басыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.











СЕНСОРМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ҚОЛДАНУ

8 **Сенсормен пісіру** функциясының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар.
Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.
Сенсормен пісіру санатын **Көп функция таңдайтын тетік** тетікті бұрап реттеуге болады.

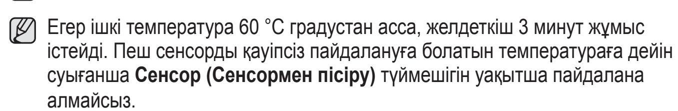
Әуелі тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Сенсор	1. **Сенсор (Сенсормен пісіру)** түймешігін басыңыз.
	2. **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде тағам түрін таңдау үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.
+30 сек СТАРТ	3. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін басыңыз. __Нәтижесі:__ Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде. 1) Пеш 4 рет сигнал береді. 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет). 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.



Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.



Егер ішкі температура 60 °C градустан асса, желдеткіш 3 минут жұмыс істейді. Пеш сенсорды қауіпсіз пайдалануға болатын температураға дейін суығанша **Сенсор (Сенсормен пісіру)** түймешігін уақытша пайдалана алмайсыз.

Келесі кестеде 8 **Сенсормен пісіру** бағдарламалары көрсетілген. Кестеде ұсынылған салмақ, пісіріп болғаннан кейінгі тағам салмағы және тиісті ұсыныстар берілген. Бағдарламаның басында дисплейде сенсор уақыты көрсетіледі. Осы уақыт өткеннен кейін пісіру уақыты мен қуат деңгейі автоматты түрде есептеледі және дисплейде қалған уақыт көрсетіледі. Пісіру үрдісі сізге қолайлы болуы үшін сенсор жүйесімен басқарылады.

Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1 **Сусындар**	150-250 г	Сұйықты (бөлме температурасында) керамика тостаққа немесе кесеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Оларды пештің ішіне қоя тұрыңыз. Сусындарды қоя тұрардың алдында және қойып болғаннан кейін араластырыңыз. Кесені пештен алған кезде абай болыңыз (сұйық заттарға қатысты қауіпсіздік нұсқауларын қараңыз). 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2 **Брокколи гүлдері**	200-500 г	Брокколи тәрізді жас көкөністерді шайып тазалаңыз да, гүлдерін дайындаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 30-45 мл (2-3 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұл бағдарлама брокколи, туралған кәді, баклажан, асқабақ немесе бұрыш тәрізді жемістерді пісіруге қолайлы. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
3 **Туралған сәбіз**	200-500 г	Сәбіз тәрізді көкөністерді шайып тазалаңыз да, біркелкі дөңгелектеп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 30-45 мл (2-3 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұл туралған сәбіздер мен гүлді орамжапырақты немесе қырыққабатты пісіруге қолайлы бағдарлама. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
4 **Түрлі-түсті орамжапырақ гүлдері**	200-500 г	Түрлі-түсті орамжапырақ тәрізді жас көкөністерді шайып тазалаңыз да, гүлдерін дайындаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 30-45 мл (2-3 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұл бағдарлама брокколи, туралған кәді, баклажан, асқабақ немесе бұрыш тәрізді жемістерді пісіруге қолайлы. 1-2 минут қоя тұрыңыз.

MC28H5135CK_BW_DE68-04245S-01_KK.indd 18 2014-07-11 5:17:43



Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
5 Қабығымен пісірілген картоп	200-800 г	Картоптарды шайып, тазалаңыз, әрқайсысы 200 г. Зәйтүн майынан жағып, қабығын пышақпен тесіңіз. Бұрылмалы табаққа айналдыра қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
6 Макарон қайнату	100-300 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Қайнаған судан 4 есе құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Араластырғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.
7 Кішкене тұшпара	200-400 г	Кішкене тұшпараны шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Табақты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
8 Тауықтың кесек еттері	200-500 г	Тоңазытылған тауық етіне майы жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Терісі бар жағын астыңғы торға қаратып қойыңыз. Пештен сигнал естілген бетте дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.

Автоматты сенсормен пісіру нұсқаулары

Автоматты сенсор тағамды пісіру барысында бөлінетін газдың мөлшерін автоматты түрде анықтап, тағамды автоматты түрде пісіруге көмектеседі.

- Тағам пісірген кезде әр түрлі газдар бөлінеді.
  Автоматты сенсор тағамнан шыққан газдың мөлшеріне қарай тиісті пісіру уақыты мен қуат деңгейін анықтайды да, пісіру уақыты мен қуат деңгейін қолдан орнату қажет болмайды.
- Сенсормен пісіру кезінде ыдысты қақпақпен немесе пластик таспамен жапқан кезде, автоматты сенсор ыдыс буға толғаннан кейін газдың мөлшерін анықтайды.
- Пісіру аяқталғанға сәл ғана уақыт қалған кезде пісіру уақытының кері санағы басталады. Осы кезде, егер қажет болса тағамды біркелкі пісіру үшін аударып немесе араластырып қоюға болады.
- Автоматты сенсормен пісіру алдында тағамды шөптермен, дәмдеуіштермен немесе қызартатын тұздықтармен дәмдеуге болады. Тұз немесе қант тәрізді заттар тағам үстінде дақ пайда болуға әкеледі, сондықтан да бұларды пісіріп болғаннан кейін қосу керек екенін ескертеміз.



Сенсормен пісіру функциясына арналған ыдыстар мен қақпақтар

- Осы функцияны пайдаланып жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, осы кітаптағы кестеде көрсетілген тиісті ыдыстар мен қақпақтарды таңдауға қатысты ұсыныстарды орындаңыз.
- Үнемі микротолқынға төзімді ыдыстарды қақпақтарымен немесе пластик таспамен бірге пайдаланыңыз. Пластик таспаны пайдаланған кезде бу қажетті мөлшерде шығып тұруы үшін бір бұрышын ашып қойыңыз.
- Үнемі ыдыстың өзіне арналған қақпақты ғана пайдаланыңыз. Егер ыдыстың өз қақпағы болмаса, пластик таспаны пайдаланыңыз.
- Ыдыстарды кем дегенде ортасына дейін толтырыңыз.
- Аударыстыру немесе араластыру қажет тағамдарды сенсормен пісіру циклының соңына қарай, бейнебетте кері санақ басталғаннан кейін араластырып немесе аудару керек.



Маңызды

- Пешті орнатып, электр розеткасына қосқаннан кейін қорек сымын ағытпаңыз. Тағамды жақсы пісіру үшін газ сенсоры орныққанша біраз уақыт қажет.
- Тағамды бірінен соң бірін үздіксіз пісіретін кезде сенсормен автоматты пісіру функциясын қолдануды ұсынбаймыз.
- Пешті жақсы салқындату және сенсордың дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін пешті жақсы желдетілетін және ауа алмасатын жерге орнатыңыз.
- Тағам пісіру нәтижесі қанағаттанғысыз болмас үшін, бөлме температурасы өте жоғары немесе өте төмен болған кездері автоматты сенсорды пайдаланбаңыз.
- Пешті тазалау үшін тұтанғыш заттарды пайдаланбаңыз. Бұндай жуғыш заттан бөлінетін газ сенсорға әсер етуі мүмкін.
- Пешті ылғал немесе газ өте көп бөлетін құрылғылардың қасына қоймаңыз, себебі автоматты сенсордың дұрыс жұмыс жасауына кедергі келтіреді.
- Пештің ішкі жағын үнемі таза ұстаңыз. Төгілген заттарды дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Бұл тек үйде ғана пайдалануға арналған пеш.







ДЕНСАУЛЫҚҚА ПАЙДАЛЫ ПІСІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

15 **Денсаулыққа пайдалы** функциясының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар.
Пісіру уақытын немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.
Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін **Көп функция таңдайтын тетік** тетікті бұрап реттей аласыз.

☛ Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.

Здоровое питание	**1. Здоровое питание (Денсаулыққа пайдалы)** түймешігін басыңыз.
	2. Тағамның санатын **Көп функция таңдайтын тетік** тетікті бұрап және **Көп функция таңдайтын тетік** тетікті басып таңдаңыз. 1) Дәнді дақыл/Макарон 2) Көкөністер 3) Тауық/Балық
	3. Көп функция таңдайтын тетік тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде тағам түрін таңдау үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.
	4. Тағам тарту мөлшерін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз.
+30 сек СТАРТ	**5. СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін басыңыз. **Нәтижесі:** Тағам таңдалған, алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі. • Тағам пісіру уақыты аяқталған кезде пештен дыбысты сигнал естіледі де, “End” жазуы 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

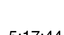
Келесі кестеде тағам мөлшері және тиісті нұсқаулар тәрізді ақпарат шамамен 15 **Денсаулыққа пайдалы** бағдарламалары үшін берілген. Бұның қатарына Дәнді-дақылдар/Макарон(1), Көкөністер(2) және Құс/Балық еті(3) кіреді.

☛ Тағамды алған кезде тұмшапеш қолғабын киіңіз.

1. Дәнді-дақыл/Макарон

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1-1 **Қоңыр күріш**	150-200 г 200-250 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық суды есе көп құйыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.
1-2 **Квиноа**	150-200 г 200-250 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық суды есе көп құйыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.
1-3 **Макарон**	100-150 г 200-250 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Қайнаған судан 4 есе құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Араластырғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.







2. Көкөністер

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
2-1 Жасыл бұршақ	200-250 г 300-350 г	Жасыл бұршақтарды шайып, тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 200-250 г пісірген кезде 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз, 300-450 г пісіру үшін 45 мл (3 ас қасық) су қосыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-2 Шпинат	100-150 г 200-250 г	Шпинатты шайып, тазалаңыз. Қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. Су қоспаңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-3 Қабығы аршылған картоп	300-350 г 400-450 г 500-550 г	Картоптарды жуып, қабығын аршып, жартыға бөліңіз де, қақпағы бар шыны ыдысқа салыңыз. 15-30 мл (1-2 ас қасық) су қосыңыз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұдан көп мөлшердегі тағамды пісіріп жатқанда арасында бір рет араластырыңыз. 3-5 минут қоя тұрыңыз.
2-4 Картоп гратині	400-450 г 800-850 г	Жаңа картоп гратині тағамын шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Ыдысты астыңғы торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
2-5 Грильденген баклажан	100-150 г 200-250 г	Баклажанды шайып, тураңыз. Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Туралған тілімдерді үстіңгі торға қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз. Жалғастыра бастау үшін басыңыз (Аудармасаңыз, пеш жұмыс істей береді). 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-6 Гриль қызанақтары	400-450 г 600-650 г	Қызанақтарды шайып, тазалаңыз. Жартыға бөліп, пеш ыдысына салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты үстіңгі торға қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.



3. Құс/Балық еті

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
3-1 Тауықтың төс еттері	300-350 г 400-450 г	Тауықтың төс етін шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жауып, таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақ үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
3-2 Күркетауықтың төс еттері	300-350 г 400-450 г	Күркетауықтың төс етін шайып, шұңғыл пеш ыдысына салыңыз. Микротолқын таспасымен жауып, таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақ үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
3-3 Тауықтың төс еттерінен жасалған гриль	300-350 г 400-450 г	Тауықтың төс етін шайып, тұздап, үстіңгі торға салыңыз. Сигнал естіле сала дереу аударыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
3-4 Балық етінен жасалған гриль	200-300 г 400-500 г	Балықтың қоң еттерін үстіңгі торға біркелкі таратып қойыңыз. Сигнал естіле сала дереу аударыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
3-5 Арқан балықтың қоң еттерінен гриль жасау	200-250 г 300-350 г	Балық стейктерін үстіңгі торға біркелкі таратып қойыңыз. Сигнал естіле сала дереу аударыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
3-6 Қуырылған балық	200-300 г 400-500 г	Бүтін балыққа (бақтақ немесе мөңке) көкөніс майын жағып, шөп, дәмдеуіштер қосыңыз. Балықтарды үстіңгі торға, құйырықтарын бастарына түйістіріп қатарластыра қойыңыз. Сигнал естіле сала дереу аударыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.





ҚАМЫР АШЫТУ / ЙОГУРТ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

5 **Ферментация (Қамыр ашыту/Йогурт)** функциясының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақытын немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.
Қамыр ашыту/йогурт санатын **Көп функция таңдайтын тетік** бұрап, содан кейін **Ферментация (Қамыр ашыту/Йогурт)** түймешігін басып реттеуге болады.

Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

Ферментация	1. **Ферментация (Қамыр ашыту/Йогурт)** түймешігін басыңыз.
	2. Қамыр ашыту немесе Йогурт параметрін таңдап, **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз. 1) Қамыр ашыту 2) Йогурт
	3. Пісірілетін тағамның түрін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап таңдаңыз. Пісіру үшін қолданғыңыз келген нөмірді **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап таңдаңыз. Әр түрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде тағам түрін таңдау үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.
+30 сек СТАРТ	4. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін басыңыз.

Йогурт пісіру кезінде бұрылмалы табақ айналмай тұрды.



Келесі кестеде автоматты түрде ашыту бағдарламасын қамыр ашыту немесе үйде йогурт дайындау үшін қалай пайдалануға болатыны көрсетілген.

1. Қамыр ашыту

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1-1 Пицца наны	300-500 г	Қамырды өлшемі сай келетін шараға салып, астыңғы сөреге қойыңыз. Алюминий фольгамен жабыңыз.
1-2 Торт қамыры	500-800 г	Қамырды өлшемі сай келетін шараға салып, астыңғы сөреге қойыңыз. Алюминий фольгамен жабыңыз.
1-3 Нанның қамыры	600-900 г	Қамырды өлшемі сай келетін шараға салып, астыңғы сөреге қойыңыз. Алюминий фольгамен жабыңыз.

2. Қолдан жасалған йогурт

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
2-1 Кішкене кеселер	500 г	150 г табиғи йогуртты 5 керамика кесеге немесе кішкене шыны банкаға (әрқайсысы 30 г) бір мөлшерде салыңыз. Әр кесеге 100 мл сүт қосыңыз. Ұзақ сақталатын сүтті пайдаланыңыз (бөлме температурасында; майлылығы 3,5 %). Әрқайсысын таспамен жауып, бұрылмалы табаққа шеңбер бойымен қойыңыз. Болғаннан кейін 6 сағат тоңазытқышқа салыңыз. Алғаш рет дайындаған кезде, кептірілген йогурт бактериясының ферментін пайдалануды ұсынамыз.
2-2 Үлкен кесе	500 г	150 г табиғи йогуртты 500 мл тез ірімейтін сүтке араластырыңыз (бөлме температурасында; майлылығы 3,5 %). Үлкен кесеге біркелкі таратып құйыңыз. Таспамен жауып, бұрылмалы табаққа қойыңыз. Болғаннан кейін 6 сағат тоңазытқышқа салыңыз. Алғаш рет дайындаған кезде, кептірілген йогурт бактериясының ферментін пайдалануды ұсынамыз.






ЖІБІТУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ҚОЛДАНУ

Жібіту функциялары етті, құс етін, балықты, нанды, торт және жеміс-жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасындағы керамикаға салыңыз. Есікті жабыңыз.

Быстрая разморозка	1. **Быстрая разморозка (Жібіту)** түймешігін басыңыз.
	2. **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде тағам түрін таңдау үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.
	3. Тағам тарту мөлшерін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз.
/+30 сек СТАРТ	4. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін басыңыз. **Нәтижесі:** • Жібіту басталады. • Тағамды жібітіп жатқанда пештен сигнал естіліп, тағамды аудару қажет екенін хабарлайды.
/+30 сек СТАРТ	5. Жібітуді аяқтау үшін **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін қайта басыңыз. **Нәтижесі:** Тағам пісіру уақыты аяқталған кезде пештен дыбысты сигнал естіледі де, “End” жазуы 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пештен минутына бір рет сигнал естіледі.

Келесі кестеде әр түрлі **Жібіту** бағдарламалары, тағамның мөлшері мен тиісті ұсыныстар берілген. Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз.

Етті, құс етін және балықты жалпақ шыны табаққа не керамика табаққа салыңыз да, нан мен тортты, жемісті ас үй қағазына салыңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1 **Ет**	200-1500 г	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-90 минут қоя тұрыңыз.
2 **Құс еті**	200-1500 г	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-90 минут қоя тұрыңыз.
3 **Балық**	200-1500 г	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-80 минут қоя тұрыңыз.
4 **Нан/Торт**	125-1000 г	Нанды ас үй қағазына көлденеңінен қойыңыз да, пештен сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. Тортты керамика табаға қойып, егер мүмкін болса, пештен сигнал естілген бетте аударыңыз. (Пеш жұмыс жасай береді, есікті ашқан кезде тоқтап қалады.) Бағдарлама нанның туралған, туралмаған барлық түрлеріне, сонымен қатар булочка мен багетаға да жарайды. Булочкаларды айналдыра қойыңыз. Бұл бағдарлама ашыған қамырдан жасалған торт, печенье, чизкейк және ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерінің барлығына сай келеді. Бұл шала ашыған/қытырлақ кондитер өнімдері, жеміс және кремі бар торттарға, сонымен қатар үсті шоколадпен безендірілген торттарға сай келмейді. 10-60 минут қоя тұрыңыз.
5 **Жеміс**	100-600 г	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама. 5-20 минут қоя тұрыңыз.







ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

60 **Орыс дәстүрімен пісіру** функцияларының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар.
Пісіру уақытын немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.

Русская кухня	1. **Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру)** түймешігін басыңыз.
	2. Пісіру санатын таңдап, **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.
	3. Тағам түрін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап таңдаңыз. Әртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз.
+30 сек СТАРТ	4. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін басыңыз. **Нәтижесі:** Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі. • Тағам пісіру уақыты аяқталған кезде пештен дыбысты сигнал естіледі де, “End” жазуы 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



Келесі кестеде тағам мөлшері және тиісті нұсқаулар тәрізді ақпарат шамамен 60 **Орыс дәстүрімен пісіру** бағдарламалары үшін берілген.

Тағамды алған кезде тұмшапеш қолғабын киіңіз.

1. Таңғы ас

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
1-1 Ботқа	Кебір орыс ботқасы (Геркулес) - 50 г, қант - 5 г, тұз - 0,5 г, қайнаған су - 200 мл, суық сүт - 150 мл
	Шыныаяқ тәрізді үлкен ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан, сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. Дайындап болғаннан кейін сары май, тұз, қант қосыңыз.
1-2 Қарақұмық	Қарақұмық - 100 г, тұз - 2 г, қайнаған су - 300 мл
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. Дайындап болғаннан кейін сары май, тұз, қант қосыңыз.
1-3 Ірімшіктен жасалған тост	Тост наны - 2 тілім (26-28 г/тілім), ірімшік - 2 тілім (20 г/тілім)
	Үстіңгі гриль торына екі тосттан салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тост нандарын төмен аударып, үстіне ірімшіктерден салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.
1-4 Қабықсыз қайнатылған жұмыртқа	Жұмыртқа - 1 дана, су - 300 мл, орыс сіркесуы 9 % - 10 - 15 мл
	Су және сіркесу құйылған шараны тұмшапешке қойыңыз. Суды қайнатыңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, қайнаған су және сіркесуы бар шараны алыңыз. Шанышқымен сүйемелдеп тұрып, қабығы жоқ жұмыртқаны шараға салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.
1-5 Қалбырдағы арқан балық пен ыстық майонез қосылған нан	Нан - 2 тілім (22 г/тілім), қалбырдағы арқан балық - 60 г (30г/дана), майонез - 36 г (18г/дана), сарымсақ (ұсақталған) - 2-5 г
	Үстіңгі гриль торына екі нан тілімін қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде нанды алыңыз. Нанды бет жағын астына қаратып, үстіне қалбырдағы арқан балық пен майонезден салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. Үстіне ұсақталған сарымсақтан салып әрлеңіз.
1-6 Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық	Шұжық - 2 тілім (50г/тілім), сары май - 5 г, қалбырдағы бұршақ - 135 г (құрғақ салмағы)
	Табаққа терісі алынған тесілген шұжықтарды салыңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.





Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
1-7 **Омлет**	Жұмыртқа - 3 дана / Сүт - 30 мл / Тұз - 2 г
	Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, жұмыртқаны табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Дайындап болғаннан кейін сары май қосыңыз.
1-8 **Сырник**	Қыша қосылған ірімшік - 90-100 г, бидай - 10 г, қант (ваниль қосылған қант) - 10 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - ¼ дана, сары май - 5-10 г (майлауға арналған), ұн 30 г
	Сары майдан басқа құраластардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек қалып дайындаңыз. Дөңгелек қалыптардың түбін жақсылап майлаңыз. Оны балауыз қағазға салып, үстіңгі гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, дөңгелек қалыптарды аударып, пісіруді жалғастырыңыз.
1-9 **Кекс**	Қант - 45 г, ваниль қосылған қант - 5 г, сары май - 40 г, жұмыртқа - 0,5 дана, сүт -30 мл, қопсытқыш ұнтақ - 3 г, бидай - 100 г
	Қант, ваниль шекері мен сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сары май жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.
1-10 **Лимон қосылған булочка**	Бидай - 100 г, сары май - 50 г, қант - 40 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, жылы су - 1 ас қасық, лимон қабықтары, безендіру үшін: Жұмыртқаның сарысы - 1 дана, безендіргіш шекер - 3-5 г
	Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз.
1-11 **Тауық бауырының паштеті**	Тауықтың бауырлары - 500 г, пияз - 2 (жұқа туралған), сарымсақ - 1 түйір (ұнтақталған), қаймақ (20 % майлы) - 120 мл, сары май - 60 г, өсімдік майы - 2 ас қасық, тұз және бұрыш
	Үлкен шараға қаймақты, өсімдік майын, пияз бен сарымсақты салып, пештің ішіне қойып, содан кейін пісіріңіз. Сигнал естілген кезде 2 тауықтың бауырын салып, қайта пісіріңіз. Пештен алыңыз да, салқындатып қойыңыз. Біркелкі болғанша езу үшін, қаймақты, тұз бен бұрышты салыңыз. Тік төртбұрыш пішінді ыдысқа салыңыз да, бетін тегістеп, жұқалтыр қағазбен жауып, тоңазытқышқа 2-3 сағат қойыңыз. Тағы бір рет шайқаңыз. Тост нанымен бірге үстелге тартыңыз.

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
1-12 **Фриттата көкөнісі**	Үлкен картоп (қабығы аршылған және дөңгелектеп туралған) - 2, пияз (жұқа туралған) - 1, жұмыртқалар - 5, кішкене асқабақ - 2, қызыл тәтті бұрыш - 2, қаймақ (қаймақтың сүті, 35 % майлы) - 450 мл, үккіштен өткізілген пармезан ірімшігі - 2 ас қасық
	1 кесе картоп пен пиязды дөңгелек пісірме табақтың түбі көрінбей қалғанша таратып салыңыз. Қаймақты жұмыртқалармен араластырып, қоспаның жартысын картоптарға құйып, микротолқынды пешке салыңыз. Асқабақ пен бұрыштарды таспа түрінде кесіңіз. Картоптарды дөңгелетіп таратып салып, қаймақ пен қоспаның қалғанын құйып, пармезан ірімшігін себіңіз. Пісіре бастаңыз.
1-13 **Сезам ірімшігі қосылған бисквит**	Ұн - 1 кесе, сары май - 125 г, көкшіл ірімшік (дорблу) - 60 г, үккіштен өткізілген пармезан ірімшігі - 2 ас қасық, туралған жасыл пияз - 0,25 кесе, сезам тұқымдары - 0,5 кесе
	Ұнды үстелген елеп салыңыз. Сары майды ұсақтап турап, ұнға араластырыңыз. Ұнтақталған көк ірімшіктен, пармезан ірімшігі мен жасыл пияздан қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Қамырды домалатып, жұқалтырға орап, тоңазытқышқа 30 минут қойыңыз. Қамырды кішкенелеп домалақтап, сезам тұқымдарына аунатыңыз. Шамалы майланған пісірме қағазды салып пісіріңіз.
1-14 **Шоколад печеньелер**	Ұн - 1,5 кесе, шөкім тұз, сары май - 120 г, қара шоколад - 125 г, қант - 0,5 кесе, жұмыртқа - 1, туралған грек жаңғағы - 60 г
	Еріген сары май мен шоколадты, қантты шараға салып суытыңыз. Жұмыртқаны көпіршітіп, еленген ұнды, тұзды қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Жаңғақты қосыңыз да, қайта араластырыңыз. Шамалы майланған қағазға домалақ қоспаларды таратып салыңыз. Содан кейін пісіріңіз.
1-15 **Қарақұмық пуддингі**	(a) Қыша қосылған ірімшік 9 % - 120-140 г, қант - 10-15 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - ½ дана, пісірілген қарақұмық - 140 г (b) Сары май - 5 г, нанның қоқымдары - 1-2 г (c) Қышқыл қаймақ - 30 г
	Барлық құраластарды араластырыңыз(a). Шара тәрізді сарымай жағылған және нан қоқымы себілген табаққа салыңыз(b). Үстіне қышқыл қаймақтан құйыңыз(c). Пісіре бастаңыз.





2. Түскі ас

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
2-1 **Борщ**	(1) Туралған қызылша - 50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат - 20 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ езбесі - 15 г, қант - 5 г (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 650 мл, лавр жапырағы - 1 дана Орыс сіркесуы 9 %- 5 мл, егер қаласаңыз. Үстелге тарту үшін сарымсақ, дәмдеуіш шөптер және қаймақ
	Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйып пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде лавр жапырағын қосыңыз. Жақсылап араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.
2-2 **Щи**	(1) Ұзыншалап туралған қырыққабат - 45 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, ұзынша картоптар - 25 г, қызанақ езбесі - 10 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 400 мл (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ. Үстелге тарту үшін дәмдеуіш шөптер
	Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде жақсылап араластырып, ет сорпасын құйып, лавр жапырағын (2) салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.
2-3 **Солянка**	(1) Ұзыншалап туралған пияз - 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су -350 мл (2) Каперсник - 7 г, тұздалған, туралған қияр - 50 г, қызанақ езбесі - 30 г, қара зәйтүн - 16 г, қара зәйтүн сұйығы - 20 мл, лавр жапырағы 1 дана, ет жинағы - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 350 мл
	Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.
2-4 **Көкөніс сорпасы**	Мұздатылған көкөністер - 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл. Үстелге тарту үшін дәмдеуіш шөптер
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.



Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
2-5 **Тауық етінен жасалған көже**	Вермишель - 15 г, тауықтың қоң еті - 50 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл. Үстелге тарту үшін дәмдеуіш шөптер
	Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қоң етті жұқалап турап, басқа қоспалармен бірге салыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.
2-6 **Котлета**	(1) Ақ бидай - 10 г, сүт - 15 мл (2) Шошқаның немесе сиырдың тартылған еті -120 г, тұз - 2 г, қара бұрыш - 1 г (3) Нанның қоқымдары - 5 г
	Нанға(1) сүт тамызыңыз. Тартылған етке қосып, жақсылап араластырыңыз. Дәмдеуіштерді салыңыз(2). Екі домалақ жасап, үстіне нан қоқымдарын(3) себіңіз. Оларды үстіңгі тордың үстіндегі табаққа қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
2-7 **Арқан балықтан гриль жасау**	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі - 200-250 г, тұз - 1 г, лимон - 15 г (шырынын сығыңыз), май - 5 г
	Арқан балық стейгін дәмдеп, май жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты астыңғы торға қойып, пісіре бастаңыз.
2-8 **Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны**	(1) Шошқаның туралған мойыны -150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз - 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындап, тауық сорпасын қосыңыз (1). Табаққа салыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.
2-9 **Тұшпара**	Мұздатылған тұшпара - 15 дана (біреуі 10 г - 12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 400 мл, бүтін қара бұрыш - 3 - 5 дана, лавр жапырағы - 1 дана.
	Үлкен шара тәрізді табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Сай келетін пластик қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз. Дайындап болғаннан кейін сары май, қышқыл қаймақ қосыңыз.





Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
2-10 **Құрғақ жеміс компоты**	Кептірілген сары өрік - 25 г, өрік - 20 г, кептірілген алма - 15 г, қант - 10 г, лимон қышқылы - 2 шөкім, қайнаған су - 600 мл
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.
2-11 **Қытайша дайындалған тауық қанаттары**	Тауық қанаттары - 12, соя соусы - 0,3 кесе, бал - 2 ас қасық, құрғақ ақ шарап - 2 ас қасық, өсімдік майы - 2 ас қасық, ұнтақталған сарымсақ түйірі - 1, - 0,5 ас қасық зімбір тамыры, сезам тұқымдары
	Ұзын қанаттардың сүйектерін ішіне қайырыңыз. Соя тұздығын, балды, шарапты, өсімдік майын, сарымсақ пен зімбірді араластырыңыз. Қанаттарды маринадқа салып, бір түнге тоңазытқышқа қойыңыз. Келесі күні қанаттарды пісірме қағазға салып, сезам тұқымдарын сеуіп, астыңғы торға қойып пісіре бастаңыз.
2-12 **Үстінде қытырлақ ірімшігі бар балық**	Ақ теңіз балығының қоң еті - 4 (әрқайсысы 200 г), бэкон (ұсақтап туралған) - 2 таспа, ұсақталған жаңғақ - 0,25 кесе, ақ нанның қоқымдары - 1 кесе, камемберт тәрізді жұмсақ ірімшік - 125 г, сары май - 3 ас қасық
	Балықтың қоң етін пісіруге ыңғайлы қалыпқа салыңыз. Ірімшікті өте жұқа етіп турап, балықтың үстіне қойыңыз. Еріген сары майды бэкон, грек жаңғағы мен нанның қоқымдарымен араластырыңыз. Балықтың үстіне біркелкі таратып салып, пісіре бастаңыз.
2-13 **Брокколи және бадам жаңғағы қосылған балық**	Көксерке балығының қоң еті (балық, әрқайсысы 400 г) - 2, апельсин шырыны - 1,5 кесе, апельсин дәмдеуіші - 1, кішкене брокколи - 1, ұсақталып туралған бадам жаңғағы - 0,3 кесе, сары май - 2 ас қасық, жүгері крахмалы - 3 ас қасық, тұз және бұрыш
	Еріген сары майды араластырып, крахмалды 1 мин 900 ВТ қуатпен пештің ішіне салып пісіріңіз. Апельсин шырыны мен дәмдеуішін қосып, тағы 2 минут 900 Вт қуатпен жалғастырып пісіріңіз. Брокколиді кішкене гүлдерге бөліңіз. Албырт балықтың қоң етін сай келетін пісірме табаққа салып, жанына брокколи гүлдерін салып, пісірілген тұздықты құйып, жаңғақтарды себіңіз. Пісіре бастаңыз.



Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
2-14 **Песто қосылған кальмар**	Кальмар шығырықтары - 500 г, құрғақ ақ шарап - 0,5 кесе, лимон шырыны - 2 ас қасық Тұздық үшін: Базилик жапырақтары - 1,5 кесе, қуырылған кедр жаңғақтары - 0,25 кесе, сарымсақтың ұнтақталған түйірі - 2, зәйтүн майы - 0,5 кесе, тұз және бұрыш
	Тұздық дайындаңыз. Ұсақталған базилик жапырақтарын, жаңғақтарды және сарымсақты біртекті массаға айналдырып араластырыңыз. Көпіршіте отырып зәйтүн майынан құйыңыз. Тұз бен бұрыштан қосыңыз. Шараға кальмардың екі шығырығын салып, шарапты, лимон шырынын қосып, жақсылап араластырып, пешке салып пісіріңіз. Тұздықталған шығырықты араластырыңыз.
2-15 **Бефстроганов**	Сиыр еті - 600 г, пияз (орташа) - 2 (жұқа туралған), қышқыл қаймақ - 100 г, қызанақ езбесі - 25 г, ұн - 1 ас қасық, сиыр етінің сорпасы - 1,5 кесе, тұз және бұрыш
	20 мм қалың болып туралған етті 7-10 мм қалың болғанша жаншып, содан кейін 3-4 см жұқа таспа түрінде кесіңіз. Ұн, тұз және бұрыштан сеуіп, жақсылап араластырыңыз. Етті пісірме қалыпқа салып, пияз, қызанақ езбесін салып, сорпа құйыңыз. Бетін жауып, пешке салып, содан кейін пісіріңіз. Сигнал естілген кезде қаймақ қосып, қайта пісіріңіз.





3. Кешкі ас

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
3-1 **Қайнатылған жұмыртқа қосылған ет рулеті**	Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 150 г, бітеу пісірілген жұмыртқа - 1 дана, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г
	Етке дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Еттен орама жасаңыз. Ет рулетінің ортасына жұмыртқаны салыңыз. Жұмыртқаның барлық жағын етпен жабыңыз. Доға тәрізді пішінге келтіріңіз. Табаққа салыңыз. Табақты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
3-2 **Орамжапырақ орамасы**	(1) Домалатылған еттер (a) Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 120 г, пісірілген кәдімгі күріш - 25 г, туралған қырыққабат - 25 г, тұз - 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г (b) Ұзыншалап туралған пияз - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	Етке көкөністер мен дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(a). Екі сопақ пішінге келтіріңіз. Пиязды шара іспетті табаққа салыңыз. Сопақ еттерді осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз(b). Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, сопақша еттер салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.
3-3 **Қызанақ езбесі қосылған котлета**	(1) Котлета (2) Ақ нан - 30 г, сүт - 35 мл, тартылған ет (сиыр және шошқа еті) - 130 г, тұз - 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г (3) Ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (4) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 20 г, су - 75 мл
	Нанды сүтке салыңыз. Оны тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз (2). Екі котлета жасаңыз. Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз (3). Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(4) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.



Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
3-4 **Қара өрік қосылған тауық сирақтары**	Ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауықтың сирақтары - 2 дана (160-180 г), өрік - 5-7 дана (50 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	Пияз мен сәбізді табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.
3-5 **Көкөніс қосып буға пісірілген күркетауық**	Күркетауық қоң еттері -150 г, ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г, ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл
	Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.
3-6 **Картоп пісірмесі**	Ірі картоп(160 - 200 г) - 1-2 дана
	Картоптардың қабығын аршып, шұңғыл ыдысқа салып, су құймай, тағамға арналған таспамен жабыңыз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тартар алдында сарымай немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.
3-7 **Рататуй**	Текшелеп туралған асқабақ- 100 г, текшелеп туралған сәбіз - 60 г, текшелеп туралған болгар бұрышы - 75 г, текшелеп туралған пияз - 45 г, туралған сарымсақ- 6 г, қызанақ езбесі - 10г, дәмдеу үшін орегано және базилик, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.
3-8 **Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық**	(1) Ұзыншалап туралған қызылша - 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 30 г, ұзыншалап туралған пияз - 15 г, балық\тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл (3) Сазан немесе алабұға қоң еті - 150 г, лавр жапырағы - 1 дана
	Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз.(1) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле сала, тұздыққа арналған қоспаларды көкөністерге және сорпаға араластырыңыз(2). Балық пен лавр жапырағын қосыңыз (3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.





Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
3-9 Мәскеу дәстүрімен балық пісіру	(1) Шампиньон - 30 г, алабұға қоң еті - 150 г, май - 5 г (2) Қышқыл қаймақ - 30 г (2 x 15 г) (3) Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп - 2 дана, әр данасы 60 - 70 г, тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш - 0,5 г, үгілген ірімшік - 25 г
	Саңырауқұлақтарды табақтағы балықтың жанына салыңыз. Үстіне май тамызыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз керамика табаққа (ортасына) (2) салыңыз. Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.
3-10 Мұздатылған пицца	Мұздатылған пицца - 350 г
	Балауыз қағазға қойылған, мұздатылған пиццаны гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
3-11 Шпинат және жаңғақ қосылған шошқаның жамбас еті	Шошқа карбонады - 1 кг, мұздатылған, жас шпинат - 250 г, кішкене пияз - 1 (туралған), үгілген сарымсақтың түйірі - 1, кедр жаңғақтары - 3 ас қасық, жаңа піскен ақ нанның қоқымдары - 0,25 кесе, сары май - 1 ас қасық, тұз және бұрыш
	Толтырмасын дайындаңыз. Шпинатты жібітіңіз, артық сұйығы болса сығып алыңыз. Сары май мен пиязды кішкене қалыпқа салып, пешке қойып 1 минут бойы 900 Вт қуатпен пісіріңіз. Шпинатты, сарымсақты, жаңғақтарды және нанның қоқымдарын қосыңыз. Тұз бен бұрыш қосып дәмдеп, жақсылап араластырыңыз. Шошқа карбонадын пышақпен ашып, шамалы жаныштап, тұз бен бұрыш салып, орама етіп жасап, қысқышпен қысып, жіппен қатайтыңыз. Пештің ішіне қойып пісіріңіз. Сигнал естілген кезде бір рет аударыңыз.
3-12 Күріш қосылған котлета	Тартылған сиыр еті - 500 г, пісірілген күріш - 2 кесе, үлкен пияз (туралған) - 1, тартылған сарымсақ түйірі - 1, жұмыртқа - 1, шырыны алынбаған қызанақ - 400 г, тұз және бұрыш
	Пісірілген күрішті тартылған етке араластырып, пияз, сарымсақ және жұмыртқаны араластырыңыз. Тұз, бұрыш қосып дәмдеңіз. Дымқыл қолмен диаметрі шамамен 5 см болатын кішкене котлеталар жасаңыз. Пішім беріңіз. Қызанақты, оның шырынын қосыңыз да, содан кейін пештің ішіне қойып пісіріңіз. Сигнал естілген кезде бір рет аударыңыз.
3-13 Бал қосылып қуырылған қой еті	Қойдың сирағы - 1,5 кг, бал - 3 ас қасық, қыша - 1 ас қасық, тұз және бұрыш
	Бал мен қышаны араластырыңыз. Қойдың етін тұзбен, бұрышпен ысқылап, бал жағыңыз. Етті пісірме қағазға қойыңыз да, пісіріңіз. Сигнал естілгенде, бір рет аударыңыз.



Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
3-14 Ірімшік қосылған тауық рулеті	Тауық филесі - 4, бри ірімшігі - 125 г, туралған балдыркөк - 1 ас қасық, жұмыртқа - 2, жаңа піскен ақ нанның қоқымдары - 2 кесе, тұз және бұрыш
	Тауықтың қоң етін жұқарғанша жаншыңыз. Ірімшіктің қабығын кесіп, балдыркөкпен араластырыңыз. Қоң еттерді дайын болған толтырманың әр бір төрттен біріне салыңыз. Қоң ет рулеттерін орап, шеттерін тіс шұқығышпен бекітіңіз. Әр рулетті көпіршітілген жұмыртқаға батырып, содан кейін нанның қоқымдарына аунатыңыз. Пісірме қағазға салып пісіріңіз.
3-15 Қызанақ тұздығы қосылып пісірілген тауық еті	Тауық (1,25 кг) - 1, шырыны алынбаған қызанақ - 450 г, құрғақ қызыл шарап - 0,5 кесе, үлкен пияз - 1 (туралған), өзегі алынған қара зәйтүн - 0,5 кесе, туралған саңырауқұлақ салынған кішкене табақтар - 250 г, туралған балдыркөк - 2 ас қасық, карри ұнтағы - 1 ас қасық, ұн - 20 г, тұз және бұрыш
	Тауықты кесектеп турап, тұз бен бұрышпен ысқылаңыз. Қызанақты, шарапты, пияздарды, зәйтүндерді, ұнды және карри ұнтағын қосып араластырыңыз. Тауық еттерін салып жақсылап араластырыңыз. Бетін жауып, пешке салып, пісіре бастаңыз. Сигнал естілген кезде саңырауқұлақтарды қосып, қайта пісіріңіз. Үстелге тартар алдында балдыркөктен себіңіз.





4. Арнайы жағдайлар

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
4-1 **Ет толтырылған болгар бұрышы**	(1) Болгар бұрышы - 2 дана, әр данасы 80 г, тартылған ет (сиырдың және шошқаның) - 150 -190 г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш - 10-20 г, тұз - 5 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 20 г, су - 50 мл
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.
4-2 **Расстегай**	(1) Мұздатылған, ашыған қамыр (2 төртбұрыш қалып) - қалыптың ¼ бөлігі (2) Толтырмасы: Кішкене-кішкене текшелеп туралған алабұға - 25 г, шампиньон, текшеленген - 6 г, пісірілген кәдімгі күріш - 4 г, жұмыртқаның сарысы - үстіне жағу үшін ¼ бөлігі
	Қамырды жібітіңіз. Қамырды қажетті бөліктерге бөліңіз(1). Толтырма ретінде қолданылатын қоспалардың барлығын араластырыңыз(2). Толтырманы қамырдың ортасына салыңыз. Кеме тәрізді пішінге келтіріп түйіңіз. Жұмыртқаның сарысын жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
4-3 **Нан қоқымдары қосылған ірімшік**	Ірімшік - 125 г (4-5 дана, әр бірі 25 г), жұмыртқа - 0,5 дана, нанның қоқымдары - 3-5 г
	Ірімшікті текшелеп тураңыз. Жұмыртқаның сарысына салып, нан қоқымдарын себіңіз. Ірімшікті балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
4-4 **Тауық кәуабы**	Тауық сирағының филесі - 380 г, қызанақ езбесі - 20 г, тұз - 5 г, туралған сарымсақ - 3 г, май - 7 г, кәдімгі йогурт - 70 г, істіктер. Тұздық жасау үшін: қызанақ, зәйтүн майы, тұз, бұрыш, лимон қабықтары
	Филені 3 x 3 см текшеге бөліңіз. Тұздық жасау үшін блендерде езілген қызанақтарға зәйтүн майын, тұз, бұрыш, лимон қабықтарын салып араластырыңыз. Тауық филесін маринадқа салыңыз. Етті 1 сағаттан ұзақ тұздаңыз. Тауықтың еттерін ағаш істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.




Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
4-5 **Боярлар еті**	Туралған шошқаның мойыны - 280 г (4-ке бөлінген), тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г, шампиньон тілімдері - 45 г, майонез - 55 г
	Етке дәмдеуіштер қосыңыз. Етті табаққа салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле салысымен, еттің үстіне шампиньондарды салып, үстіне майонез құйыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.
4-6 **Арқан балық қосылған кулебяка**	Мұздатылған, ашыған қамыр - 130 г Толтырмасы: Кішкене текшелеп туралған ақсерке филесі - 100 г, тұз - 1 г, табаға қуырылған, текшелеп туралған пияз - 20 г, кішкене текшелеп туралған, қайнатылған жұмыртқа - 30 г, жұмыртқаның сарысы - 1 дана, жағу үшін
	Қамырды жібітіңіз. 2 мм қалың етіп жайыңыз. Толтырма қоспаларының барлығын араластырыңыз. Толтырманы қамырдың ортасына қойыңыз. Қамырдың шеттерін біріктіріп жапсырыңыз. Пішімге келтіріңіз. Біраз жерінен тіліңіз. Жұмыртқаның сарысын үстіне жағыңыз. Осы қамырды балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін астыңғы торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
4-7 **Арқан балық кәуабы**	Туралған арқан балық - 350-370 г, лимон - 25 г (шырынын сығыңыз), тұз - 5 г, май - 10 г, туралған балдыркөк - 10 г, істіктер
	Барлық қоспалар мен балықты араластырыңыз. 15 - 20 мин тұздықтаңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
4-8 **Көкөніс қосылған бақтақ**	Сары май - 5 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана (220-250 г), тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - 0,5 г, сары май - 5 г
	Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.
4-9 **Печенье**	Бидай - 85 г, безендіргіш шекер - 25 г, сары май - 50 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, тұз - 1 г
	Бидай, безендіргіш қант пен сары майды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек жасаңыз. Балауызды қағазға салып, астыңғы торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.



Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
4-10 Мүкжидек сусыны	Мұздатылған мүкжидек - 50 г, қант - 35 г, су - 200 мл
	Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Барлық құраластарды шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.
4-11 Лимон тілімі	Ұн - 1,5 кесе, сары май - 60 г, қант - 0,5 кесе, жұмыртқа - 1 Толтыру үшін: Қойылтылған сүт - 400 мл, жұмыртқаның сарысы - 2, лимон шырыны - 0,5 кесе
	Сары майға қант қосып ерітіп, салқындатыңыз да, содан кейін жұмыртқаны қосыңыз. Еленген ұннан қосып, қамыр илеңіз. Қамырды астыңғы буферлері бар силикон қалыпқа салыңыз. Қойылтылған сүтті жұмыртқаның сарысы мен лимон шырынын қосып араластырыңыз. Қамырдың үстіне біркелкі етіп таратып салып, пештің ішіне қойып пісіріңіз.
4-12 Шоколады бар профитроль	Ұн - 1 кесе, сары май - 125 г, су - 1 кесе, жұмыртқа - 4, қара шоколад - 100 г, көпіршітілген қаймақ
	Шараға сары май мен суды құйып араластырып, 3 мин 600 Вт қуатпен пісіріңіз. Салқындатып, ұн қосып, жақсылап араластырыңыз. Жұмыртқаларды бір-бірден, жақсылап араластыра отырып салыңыз. Кондитер өнімдері қалтасына салып, пісірме қағаздың үстіне қамырларды бір-біріне тигізбей салып, содан кейін пісіріңіз. Профитрольды кесіп, содан кейін торкөз торға салып салқындатыңыз. Көпіршітілген қаймақпен толтырыңыз. Профитрольды ыстық шоколадпен бірге үстелге тартыңыз.
4-13 Алма бәліші	Ұн - 2,5 кесе, ұнтақ қант - 0,3 кесе, салқындатылған сары май - 185 г, ақуыз 1, қант - 1 ас қасық Толтыру үшін: Үлкен алма - 4, қант - 4 ас қасық + 2 ас қасық
	Ұнды үстелдің үстіне қантпен бірге елеуіштен өткізіп салыңыз. Сары майды кішкене текшелерге бөліп, ұнға араластырыңыз. 1-2 ас қасық су қосып, жұмсақ етіп қамыр илеңіз. Жұқалтырға орап, 1 сағат тоңазытқышқа салыңыз. Алмаларды жұқалап турап, өзегін алыңыз. Қамырды 2/3 дөңгелектеп, диаметрін 22 см етіп жазып, айналдыра таратып қойыңыз. Олармен пісірме табақты 18 см диаметрмен, шеттерін көмкере жабыңыз. Ұнның үстіне 3 алма тілігін салыңыз. Қант себіңіз. Қалған қамырды да дөңгелектеп жайыңыз. Торттың шетін ақуызбен майлап, ұнның екінші бөлігімен жауып, шеттерін көмкеріңіз. Қанттың қалғанын себіңіз. Пісіріңіз.

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
4-14 Грек жаңғағы қосылған бәліш	Ұн - 1,5 кесе, ұнтақ қант - 1 ас қасық, сары май - 125 г, лимон шырыны - 1 ас қасық Толтыру үшін: Туралған грек жаңғағы - 250 г, қант - 0,75 кесе, ұн - 2 ас қасық, бал - 1 кесе, сары май - 30 г, жұмыртқа - 3
	Ұнды үстелдің үстіне қантпен бірге елеуіштен өткізіп салыңыз. Сары майды кішкене текшелерге бөліп, ұнға араластырыңыз. Лимон шырынын, 1 ас қасық су қосыңыз. Қамыр илеңіз. Жұқалтырға орап, 1 сағат тоңазытқышқа салыңыз. Толтырмасын дайындаңыз. Блендерге салып, балды, қантты, ұн, сары май мен жұмыртқаларды көпіршітіп, біртекті қоспаға айналдырыңыз. Қоспаны қалыпқа салып, қабырғасы көтеріп, толтырмасын ретімен салып, грек жаңғағымен безендіріп, пісірілген қоспаны қосып, пешке салып, содан кейін пісіріңіз.
4-15 Бүлдірген рулеті	Ұн - 2 кесе, шөкім тұз, сүт - 125 мл, сары май - 25 г, өсімдік майы - 0,5 ас қасық, жұмыртқа - 2, қант - 2 ас қасық, құрғақ жұмыртқа - 7 г, шамалы ваниль Толтыру үшін: Бүлдірген - 700 г, қант - 0,5 кесе, жүгері крахмалы - 2 ас қасық
	Үлкен шараға жылы сүт құйып, оған ашытқыны ерітіп, қант қосып, елеуіштен өткізілген ұнның жартысы мен тұз салыңыз. Араластырып, 1 сағат қойып қойыңыз. Ұнның қалғанын, 1 жұмыртқаны, сары май мен өсімдік майын қосыңыз. Қамыр илеңіз де, жылы жерге 1,5 сағат қоя тұрыңыз. Қамырды тағы да илеңіз. Бүлдіргендерді жапырақтап турап, қант пен крахмалға араластырыңыз. Қамырды қайта илеп, ұн себілген тақтайға қойып, жұқарғанша жайыңыз. Қамырға толтырмадан салып, шетінен орын (шамамен 2 см) қалдырыңыз. Пластик рулетті азайтып, шеттерін көмкеріңіз. Қалған шамалы көпіршітілген жұмыртқаны жағыңыз. Бөлкені пештің ішіне салып пісіріңіз.

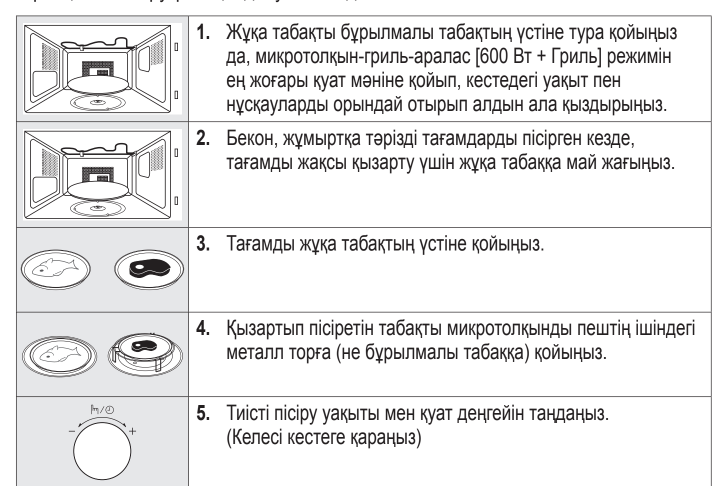







ЖҰҚА ТАБАҚТЫ ПАЙДАЛАНУ

Бұл жұқа табақты қолданғанда тағамның тек үстіңгі жағы ғана гриль көмегімен қызарып піспейді, сонымен қатар жұқа табақ температурасының жоғарылығына байланысты, тағамның астыңғы жағы да қызарып, қытырлақ болып піседі. Кестеден жұқа табақты қолданып пісіруге болатын бірнеше тағам түрлерін көресіз (келесі бетті қараңыз). Қызартып пісіру табағын сонымен қатар бекон, жұмыртқа, шұжық т.с.с. пісіру үшін қолдануға болады.



	1. Жұқа табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз да, микротолқын-гриль-аралас [600 Вт + Гриль] режимін ең жоғары қуат мәніне қойып, кестедегі уақыт пен нұсқауларды орындай отырып алдын ала қыздырыңыз.
	2. Бекон, жұмыртқа тәрізді тағамдарды пісірген кезде, тағамды жақсы қызарту үшін жұқа табаққа май жағыңыз.
	3. Тағамды жұқа табақтың үстіне қойыңыз.
	4. Қызартып пісіретін табақты микротолқынды пештің ішіндегі металл торға (не бұрылмалы табаққа) қойыңыз.
− +	**5.** Тиісті пісіру уақыты мен қуат деңгейін таңдаңыз. (Келесі кестеге қараңыз)

- Жұқа табақты пештен әрқашан қолғап киіп алыңыз, себебі ол қатты ысып кетеді.
- Жұқа табақтың сызат түсуден қорғай алмайтын тефлонмен қапталғанын ескеріңіз. Пышақ тәрізді өткір затты тағамды жұқа табақ үстінде кесу үшін қолданбаңыз.
- Қызуға төзбейтін заттарды ешқашан жұқа табақтың үстіне қоймаңыз.
- Жұқа табақты ешқашан бұрылмалы табақсыз пешке қоймаңыз.
- Жұқа табақты жылы су мен жуғыш заттың көмегімен тазалап, таза сумен шайыңыз.
- Түрпілі шөтке немесе қатты жөкемен тазаламаңыз, себебі беткі қаптамасына зиян келеді.
- Жұқа табақтың ыдыс жуғыш машинаға төзімді емес екенін ескеріңіз.

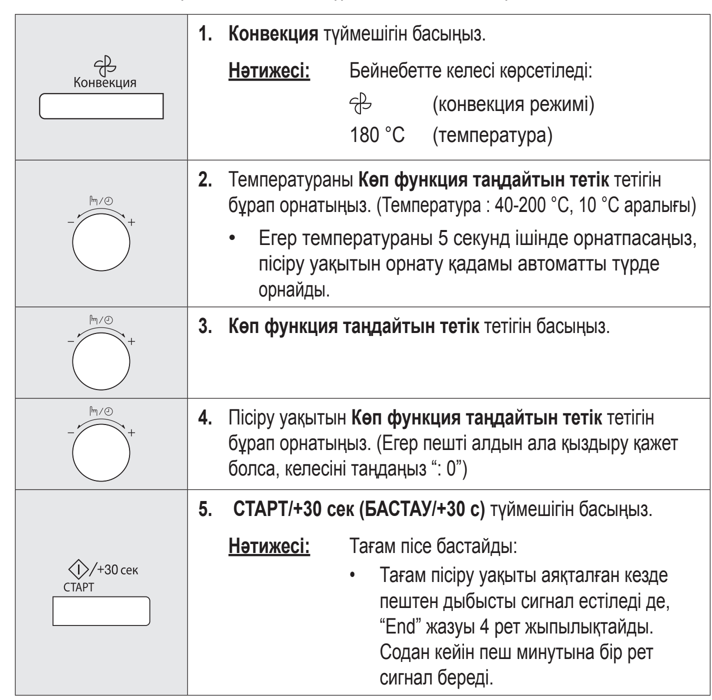


КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ

Конвекция режимі тағамды дәстүрлі пештерде пісірген тәрізді пісіруге көмектеседі. Микротолқын режимі қолданылмайды. Температураны қажетіне қарай 40 °C градустан 200 °C градусқа дейін орнатуға болады. Ең көп пісіру уақыты 60 минут.

- Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер астыңғы торды қолдансаңыз, пісіру және қызарту нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

Қыздырғыш элементтің көлденең қалыпта тұрғанына көз жеткізіңіз. Есікті ашып, ыдысты астыңғы торға қойыңыз да, бұрылмалы табаққа орнатыңыз.



Конвекция	**1.** **Конвекция** түймешігін басыңыз. **Нәтижесі:** Бейнебетте келесі көрсетіледі: (конвекция режимі) 180 °C (температура)
− +	**2.** Температураны **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз. (Температура : 40-200 °C, 10 °C аралығы) • Егер температураны 5 секунд ішінде орнатпасаңыз, пісіру уақытын орнату қадамы автоматты түрде орнайды.
− +	**3.** **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз.
− +	**4.** Пісіру уақытын **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз. (Егер пешті алдын ала қыздыру қажет болса, келесіні таңдаңыз “: 0”)
+30 сек СТАРТ	**5.** **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін басыңыз. **Нәтижесі:** Тағам пісе бастайды: • Тағам пісіру уақыты аяқталған кезде пештен дыбысты сигнал естіледі де, “End” жазуы 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

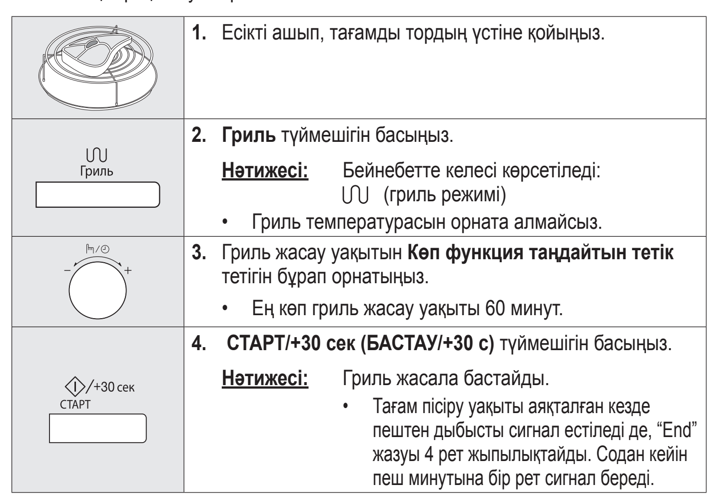




ГРИЛЬ ЖАСАУ

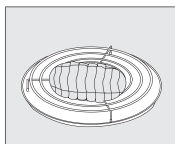
Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі.

- Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.



	1. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз.
Гриль	**2.** **Гриль** түймешігін басыңыз. **Нәтижесі:** Бейнебетте келесі көрсетіледі: (гриль режимі) • Гриль температурасын орната алмайсыз.
	3. Гриль жасау уақытын **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз. • Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.
/+30 сек СТАРТ	**4.** **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін басыңыз. **Нәтижесі:** Гриль жасала бастайды. • Тағам пісіру уақыты аяқталған кезде пештен дыбысты сигнал естіледі де, “End” жазуы 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ

	Дәстүрлі жолмен тағам пісіргенде ыдыс қажет етіледі. Дегенмен, әдеттегі пештерде қолданатын ыдыстарыңызды қолданыңыз. Әдетте микротолқынға төзімді ыдыстар конвекциямен пісіруге жарамсыз келеді; пластик сауыттарды, табақтарды, қағаз кеселерді, сүлгілерді т.с.с. қолданбаңыз.

Аралас пісіру режимін (микротолқын және гриль немесе конвекция) қолданғыңыз келсе, тек микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

☛ Жарамды ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтар туралы толық ақпаратты, 35-36-шы беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.

МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬДІ БІРІКТІРІП ПАЙДАЛАНУ

Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын бірктіре қолдануға болады.

☛ ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқынды тағамға біркелкі таратуға көмектесетіндіктен тамаша ыдыс болып табылады.

☛ Пештегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз. Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелерін жақсарта аласыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды осы тағамды пісіруге сай келетін тордың үстіне қойыңыз. Торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.

Комби	**1.** **Комби (Аралас режим)** түймешігін басыңыз. **Нәтижесі:** Дисплейде келесі белгілер көрсетіледі: Cb - 1 (Микротолқын + Гриль)
	2. Дисплейде Cb - 1 индикаторының көрсетілгенін тексеріңіз, содан кейін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз. **Нәтижесі:** Бейнебетте келесі көрсетіледі: (микротолқын және гриль аралас режим) 600 Вт (қуат шығысы)
	3. Тиісті қуат деңгейін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін тиісті қуат деңгейі (600, 450, 300 Вт) көрсетілгенше бұрап таңдаңыз. Осы кезде қуат деңгейін орнату үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз. • Гриль температурасын орната алмайсыз. • Егер қуат деңгейін 5 секунд ішінде орнатпасаңыз, пісіру уақытын орнату қадамы автоматты түрде орнайды.
	4. Пісіру уақытын **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз. • Ең көп пісіру уақыты 60 минут.
/+30 сек СТАРТ	**5.** **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін басыңыз. **Нәтижесі:** • Аралас режиммен пісіру басталады. • Тағам пісіру уақыты аяқталған кезде пештен дыбысты сигнал естіледі де, “End” жазуы 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.





МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ КОНВЕКЦИЯ АРАЛАС РЕЖИМ

Аралас режимде микротолқын қуаты мен конвекция қызуы қолданылады. Микротолқын қуаты дереу бөлінетіндіктен, алдын ала қыздыру қажет емес.
Көп тағамдарды, әсіресе келесі тағамдарды аралас режим бойынша дайындауға болады:

- Ет мен тауықты қуыру
- Бәліштер мен торттар
- Жұмыртқа мен ірімшік тағамдары

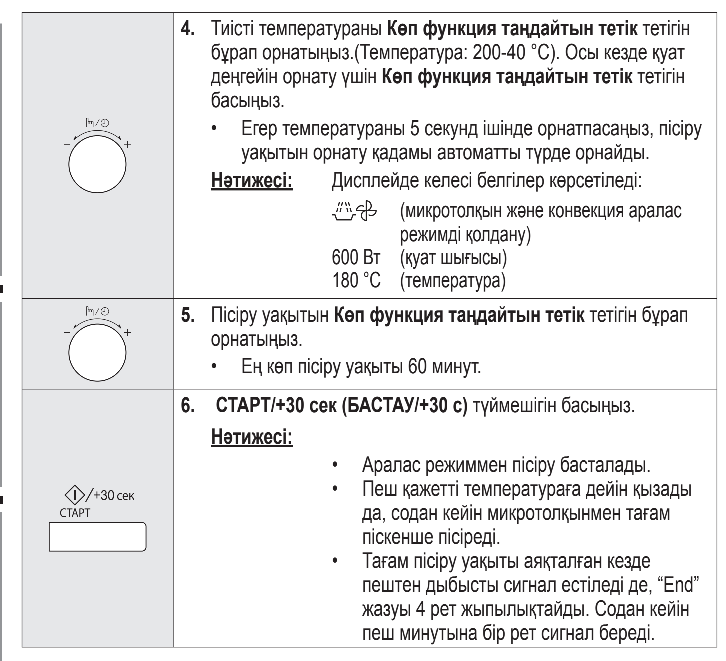
☛ ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны немесе керамика ыдыстар, микротолқынды тағамға біркелкі таратуға көмектесетіндіктен тамаша ыдыс болып табылады.

☛ Пештегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз. Егер астыңғы торды қолдансаңыз, пісіру және қызарту нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табаққа немесе бұрылмалы табаққа қойылатын астыңғы торға қойыңыз. Есікті жабыңыз. Қыздырғыш элемент көлденең қалыпта тұруға тиіс.

Комби	**1. Комби (Аралас режим)** түймешігін басыңыз. **Нәтижесі:** Бейнебетте келесі көрсетіледі: Cb - 1 (Микротолқын + Гриль)
	2. Дисплейге Cb - 2 (Микротолқын + Конвекция) индикаторын **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап, содан кейін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басып шығарыңыз.
	3. Тиісті қуат деңгейін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін тиісті қуат деңгейі (600, 450, 300, 180, 100 Вт) көрсетілгенше бұрап таңдаңыз. Осы кезде қуат деңгейін орнату үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз. • Егер қуат деңгейін 5 секунд ішінде орнатпасаңыз, пісіру уақытын орнату қадамы автоматты түрде орнайды. (Әдепкі мәні: 180 °C)





	4. Тиісті температураны **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз.(Температура: 200-40 °C). Осы кезде қуат деңгейін орнату үшін **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін басыңыз. • Егер температураны 5 секунд ішінде орнатпасаңыз, пісіру уақытын орнату қадамы автоматты түрде орнайды. **Нәтижесі:** Дисплейде келесі белгілер көрсетіледі: (микротолқын және конвекция аралас режимді қолдану) 600 Вт (қуат шығысы) 180 °C (температура)
	5. Пісіру уақытын **Көп функция таңдайтын тетік** тетігін бұрап орнатыңыз. • Ең көп пісіру уақыты 60 минут.
+30 сек СТАРТ	**6. СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін басыңыз. **Нәтижесі:** • Аралас режиммен пісіру басталады. • Пеш қажетті температураға дейін қызады да, содан кейін микротолқынмен тағам піскенше пісіреді. • Тағам пісіру уақыты аяқталған кезде пештен дыбысты сигнал естіледі де, “End” жазуы 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

СТОП ЭКО / +30 сек СТАРТ	**1. СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** және **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймешіктерін бір уақытта басыңыз. **Нәтижесі:** Функция аяқталған кезде пештен сигнал естілмейді.
СТОП ЭКО / +30 сек СТАРТ	**2.** Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін **СТАРТ/+30 сек (START/+30 s)** және **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек. **Нәтижесі:** Пеш қалыпты жұмыс істейді.



БАЛА ҚАУІПСІЗДІГІ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін пешті "құлыптап" қоятын, арнайы бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.

	1. Бала қауіпсіздігінің құралы түймешігін 3 секунд басыңыз. **Нәтижесі:** • Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес). • Дисплейде "L" көрсетіледі. L
	2. Пештің бұғатын ағыту үшін **Бала қауіпс**іздігінің құралы түймешігін 3 секунд басыңыз. **Нәтижесі:** Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚТЫ ҚОСУ/СӨНДІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Бұрылмалы табақты Қосу/Сөндіру түймешігі, бұрылмалы табақты айналдырмай тоқтатып, пештің ішін толығымен алатын үлкен табақтарды пайдалануға мүмкіндік береді (тек ғана қолмен пісіру режимінде).

Бұндай жағдайда пісіру нәтижелері соншалықты қанағаттанарлық емес, себебі пісіру нәтижесі біркелкі емес.
Пісіру үдерісінің ортасына келгенде ыдысты қолыңызбен айналдыруды ұсынамыз.

ЕСКЕРТУ Бұрылмалы табақты пеш ішінде ешқашан тағамсыз пайдаланбаңыз.
Себебі: Өрт шығуы немесе құрылғыға зақым келуі мүмкін.

	1. Бұрылмалы табақты Қосу/Сөндіру түймешігін басыңыз. **Нәтижесі:** Бұрылмалы табақ айналмайды.
	2. Бұрылмалы табақты қайта қосу үшін **Бұрылмалы табақты Қосу/Сөндіру** түймешігін қайта басыңыз. **Нәтижесі:** Бұрылмалы табақ айналады.

Бұрылмалы табақты Қосу/Сөндіру түймешігі тағам пісіру кезінде ғана жұмыс істейді.



ыдыс бойынша нұсқаулық

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс.
Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады.
Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓ ✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Жұқа табақ	✓	8 минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.

(жалғасы)



Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстелде бірдей қолданылатын ыдыс	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	
Қағаз		
• Табақтар, кеселер, майлықтар және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ : **Ұсынылады** ✓✗ : **Сақтықпен пайдаланыңыз** ✗ : **Қауіпсіз емес**



тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

МИКРОТОЛҚЫНДАР

Микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді.
Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

ПІСІРУ

Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:
Ыдыстар микротолқын қуатын барынша өткізетін болуға тиіс. Тот баспайтын темір, алюминий және мыс тәрізді металдар микротолқындарды шағылыстырады, бірақ микротолқын керамика, шыны, фарфор және пластик, сонымен қатар қағаз бен ағаштан өте алады. Сондықтан, металл сауыттарда ешқашан тағам пісірмеу керек.

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:
Тағамның көптеген түрін, атап айтқанда тоңазытылған көкөніс, жеміс, макарон, күріш, дән, бұршақ, балық, ет тәрізді тағамдардың көпшілігін микротолқынды пеште дайындауға болады. Соус, горчица, сорпа, бу пуддингі, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісірілетін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу
Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамды бірнеше әдіспен жабуға болады: мысалы, керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен.

Қоя тұру уақыты
Пісіріп болғаннан кейін, температура тағам бойына біркелкі таралу үшін пеште қоя тұру керек.





Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз.
Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9
	Нұсқаулар 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Бұршақ	300 г	600 Вт	7-8
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	7½-8½
	Нұсқаулар 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Аралас көкөністер (Сәбіз/Бұршақ/Жүгері)	300 г	600 Вт	7-8
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	7½-8½
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		



Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері басқаша көрсетілмесе, әр 250 г-ға 30-45 мл суық су (2-3 ас қасық)) құйыңыз - кестеге қараңыз. Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

<u>Ақыл-кеңес:</u> Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Неғұрлым кішірек етіп турасаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Брокколи	250 г 500 г	900 Вт	4½-5 7-8
	Нұсқаулар Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Брюссель орамжапырағы	250 г	900 Вт	6-6½
	Нұсқаулар 60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Сәбіз	250 г	900 Вт	4½-5
	Нұсқаулар Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г 500 г	900 Вт	5-5½ 7½-8½
	Нұсқаулар Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Кәдіш	250 г	900 Вт	4-4½
	Нұсқаулар Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір сары май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Баклажан	250 г	900 Вт	3½-4
	Нұсқаулар Баклажанды кішкенелеп турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		

(жалғасы)



Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Порей пиязы	250 г	900 Вт	4-4½
	Нұсқаулар Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Саңырауқұлақ	125 г 250 г	900 Вт	1½-2 2½-3
	Нұсқаулар Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Пияз	250 г	900 Вт	5-5½
	Нұсқаулар Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз. 3 минут қоя тұрғаннан кейін үстелге тартыңыз.		
Бұрыш	250 г	900 Вт	4½-5
	Нұсқаулар Бұрышты кішкенелеп бөліңіз.		
Картоп	250 г 500 г	900 Вт	4-5 7-8
	Нұсқаулар Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкенелеп екіге немесе төртке бөліңіз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Кольраби орамжапырағы	250 г	900 Вт	5½-6
	Нұсқаулар Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		



Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Күріш: Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз - пісірген кезде күріштің көлемі екі есеге дейін көбейеді. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз.
Ескерім: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

Макарон: Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз.
Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Ақ күріш (Буға ұсталған)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½
	Нұсқаулар Суық суды есе көп құйыңыз. 5 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Қоңыр күріш (Буға ұсталған)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23
	Нұсқаулар Суық суды есе көп құйыңыз. 5 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Аралас күріш (Күріш + Жабайы күріш)	250 г	900 Вт	16-17
	Нұсқаулар 500 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Аралас жүгері (Күріш + Дән)	250 г	900 Вт	17-18
	Нұсқаулар 400 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Макарон	250 г	900 Вт	10-11
	Нұсқаулар 1000 мл ыстық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		







ҚЫЗДЫРУ

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °C дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °C градус деген есеппен берілген.

Орналастыру және бетін жабу

Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырудан сақ болыңыз - олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебірсіп қалуы мүмкін. Тағамды кішкене мөлшерде қыздырсаңыз, нәтижесі соғұрлым жақсырақ болады.

Қуат мәндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамды 900 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады. Кестедегі ұсыныстарды қараңыз. Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бәліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс. Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз. Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам соған күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз. Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

Қыздыру және қоя тұру уақыттары

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс. Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын. Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз - температура тағам бойына біркелкі таралу үшін. Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз. Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сонымен қатар, сақтық шаралары қамтылған тарауды да қараңыз.

СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды әрқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫ:

Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз! Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: 30-40 °C аралығындағы.

БАЛАҒА БЕРІЛЕТІН СҮТ:

Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан емізігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз ! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: қ/а. 37 °C.

ЕСКЕРІМ:

Әсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Сусындар (Кофе, шәй және су)	150 мл (1 кесе) 300 мл (2 кесе) 450 мл (3 кесе) 600 мл (4 кесе)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Нұсқаулар Кеселерге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз: 1 кесені ортасына, 2 кесені қарама-қарсы, 3 кесені айналдыра қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Сорпа (Салқындатылған)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Нұсқаулар Шұңғыл керамика табаққа немесе шұңғыл керамика кесеге құйыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		

(жалғасы)



Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Бұқтырылған тағам (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½
	Нұсқаулар Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Соус қосылған макарон (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	3½-4½
	Нұсқаулар Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тарту алдында араластырыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4-5
	Нұсқаулар Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Табаққа салынған тағам (салқындатылған)	350 г 450 г	600 Вт	4½-5 5½-6½
	Нұсқаулар 2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Үстелге тартуға дайын фондю ірімшігі (Тоңазытылған)	400 г	600 Вт	6-7
	Нұсқаулар Үстелге тартуға дайын фондю ірімшігін сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысқа салыңыз. Қыздырып жатқанда, қыздырып болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Үстелге тартар алдында жақсылап араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		



Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт
Баланың тағамы (Көкөніс + ет)	190 г	600 Вт	30 сек
	Нұсқаулар Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Балаға арналған ботқа (дән + сүт + жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек
	Нұсқаулар Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Балаға берілетін сүт	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек 1 мин бастап 1 мин 10 сек дейін
	Нұсқаулар Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Берердің алдында жақсылап шайқап, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		





ЖІБІТУ

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз. Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз. Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы қыза бастаса, жібітуді тоқтатыңыз да, 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз.

Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әртүрлі болады. Төмендегі кестеге қараңыз.

Ақыл-кеңес: Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, кішкене тағам, үлкен тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осы кеңесті есте ұстаңыз.

Температурасы шамамен -18-ден -20 °C дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.



Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Ет			
Тартылған ет	250 г 500 г	180 Вт	6-7 8-13
Шошқа стейгі	250 г	180 Вт	7-8
	Нұсқаулар Етті бұрылмалы табаққа қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 15-30 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Құс еті			
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	180 Вт	14-15
Бүтін тауық	1200 г	180 Вт	32-34
	Нұсқаулар Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 15-60 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Балық			
Балық филесі	200 г	180 Вт	6-7
Бүтін балық	400 г	180 Вт	11-13
	Нұсқаулар Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Филенің жіңішке ұштарын немесе бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен далдалаңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 10-25 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Жеміс			
Жидек	300 г	180 Вт	6-7
	Нұсқаулар Жидекті жалпақ, дөңгелек ыдысқа (диаметрі үлкен) шыны ыдысқа салыңыз. 5-10 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Нан			
Булочка (Әрбірі 50 г)	2 дана 4 дана	180 Вт	1-1½ 2½-3
Тост наны/Сэндвич	250 г	180 Вт	4-4½
	Нұсқаулар Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлдененінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-20 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		





ГРИЛЬ

Гриль-қыздырғыш элементі пеш төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Ол есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 3-5 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:
Жалынға төзімді және металл бөлігі бар болуға болады. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Гриль жасауға болатын тағам:
Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

Маңызды ескерім:
Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, гриль режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

Бұл пісіру режимінде гриль элементінен, микротолқынмен пісіру жылдамдығымен қатар қызу бөлінеді. Ол тек есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналып тұратындықтан тағам біркелкі қызарады. Осы үлгіде үш түрлі аралас режим бар:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар
Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс жалын әсеріне төзімді болуға тиіс. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:
Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру немесе қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын аз уақытта қызарту қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді үстіндегі қоспаларын қызарту, қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті, пісірудің орта шегіне келгенде аудару керек). Қосымша ақпаратты гриль дайындау кестесінен алыңыз.

Маңызды ескерім:
Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, аралас режим қолданылған кезде (микротолқын + гриль) режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз. Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз.

Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.



Тағамнан жаңадан гриль дайындауға қатысты ақыл-кеңес

Грильді гриль функциясымен 2-3 минут алдын ала қыздырыңыз.
Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.
Алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин)	2-ші қадам (мин)
Тост наны тіліктері	4 дана (әрбірі 25 г)	Тек гриль	3-4	2-3
	Нұсқаулар Қыздырылатын нан тілімдерін үстіңгі торға қатарластыра қойыңыз.			
Гриль қызанақтары	400 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	5-6	-
	Нұсқаулар Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Қызанақ - ірімшік қосылған тост	4 дана (300 г)	300 Вт + Гриль	4-5	-
	Нұсқаулар Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Гавай тост наны (Ветчина, ананас, ірімшік тілімдері)	4 дана (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-
	Нұсқаулар Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Картоп пісірмесі	500 г	600 Вт + Гриль	7-8	-
	Нұсқаулар Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды үстіңгі торға кесілген жақтарын грильге қаратып айналдыра қойыңыз.			
Картоп гратиндері/ Көкөністер (Тоңазытылған)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-
	Нұсқаулар Мұздатылған жаңа гратин тағамын кішкене шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Тағамды үстіңгі торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			



Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин)	2-ші қадам (мин)
Пісірілген алма	2 алма (шамамен 400г)	300 Вт + Гриль	7-8	-
	Нұсқаулар Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Ыдысты астыңғы торға тура қойыңыз.			
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	8-10	6-8
	Нұсқаулар Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Оларды үстіңгі тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Қуырылған тауық	1200 г	450 Вт + Гриль	18-19	17
	Нұсқаулар Тауық етіне май жағыңыз, дәмдеуіштерден себіңіз. Тауық етін астыңғы торға қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.			
Қуырылған балық	400-500 г	300 Вт + Гриль	5-7	5½-6½
	Нұсқаулар Бүтін балыққа май жағып, шөп, дәмдеуіштермен дәм-татымын келтіріңіз. Екі балықты үстіңгі торға (құйырықтарын бастарына түйістіріп) қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			

КОНВЕКЦИЯ

Конвекция арқылы пісіру дәстүрлі жолмен пісіру тәсілі ретінде және дәстүрлі пештерде ыстық ауаның көмегімен тамақ пісіретін тәсіл ретінде көпке белгілі. Ыстық ауаны айналдырып тұру үшін қыздырғыш элемент пен желдеткіш артқы қабырғаға орнатылған. Бұл режим үстіңгі қыздырғыш элементпен жұмыс істейді.

Конвекциямен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:
Пеште дәстүрлі жолмен пісіруге жарамды ыдыстардың барлығын, пісірме қалбырлар мен қағаздарды, әдетте дәстүрлі пеште қолданылатын заттардың барлығын қолдануға болады.

Конвекциямен пісіруге болатын тағам:
Бисквиттерді, шелпектерді, булочкалар мен торттарды осы режиммен пісіруге, сонымен қатар, көп жеміс салынған торттарды, кондитер өнімдері мен суфлені пісіруге болады.

МИКРОТОЛҚЫН + КОНВЕКЦИЯ

Бұл режимде микротолқын қуаты мен ыстық ауа қатар қолданылады, сондықтан да, тағам қызарып, кітірлек болып пісіп ғана қоймайды, пісіру уақыты да азаяды. Конвекциямен пісіру - дәстүрлі пісіру режимі ретінде танымал және бұл режимде тағам пештің артқы қабырғасында орналасқан желдеткіш арқылы таратылатын ыстық ауамен пісіріледі.

Микротолқын + конвекция функциясымен пісіруге арналған ыдыстар:
Микротолқындар өте алатын болуға тиіс. Пешке төзімді (шыны, керамика не фарфор тәрізді темірмен жиектелмеген) болуға тиіс; Микротолқын + Гриль тармағында көрсетілген ыдыстарға ұқсас.

Микротолқын + конвекция функциясымен пісіруге болатын тағам:
Ет пен құс етінің барлық түрлері, сонымен қатар, бұқтырылған және гратин тағамдары, қопсыма торттар және жеміс торттары, бәліштер және қуырылған көкөністер, шелпектер және нандар.










Жаңа және мұздатылған тағамды конвекциямен дайындау бойынша нұсқаулық

Конвекцияны алдын ала қыздыру функциясымен қажетті температураға дейін қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды конвекциямен пісіру барысында ұсыныс ретінде қолданыңыз. Алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин)	2-ші қадам (мин)
ПИЦЦА Мұздатылған пицца (Піскен, дайын)	300 г	1-ші қадам 300 Вт + 200 °C 2-ші қадам Гриль	11-12	2-3
	Нұсқаулар Пиццаны астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
МАКАРОН Мұздатылған лазанья	400 г	1-ші қадам 450 Вт + 200 °C 2-ші қадам Конв. 200 °C	15-16	5-6
	Нұсқаулар Өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысқа салыңыз немесе бастапқы орамында қалдырыңыз (микротолқынға және пештің қызуына сай келетініне көз жеткізіңіз). Мұздатылған макарон пісірмесін астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
ЕТ Ростбиф/ Қуырылған қой еті (Орташа)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13
	Нұсқаулар Сиырдың/қойдың етіне май жағып, бұрыш, тұз, паприкамен дәмдеңіз. Әуелі майлы жағын төмен қаратып астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгаға орап, 10-15 минут қоя тұрыңыз.			
Қуырылған тауық	1000-1100 г	450 Вт + 200 °C	20-22	20
	Нұсқаулар Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Тауықтың төсінің бір жағын төмен қаратып, екінші жағын жоғары қаратып астыңғы торға салыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.			

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин)	2-ші қадам (мин)
НАН Жаңа пісірілген булочкалар	6 дана (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-
	Нұсқаулар Мұздатылған булочкаларды астыңғы торға айналдыра қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Сарымсақ наны (Тоңазытылған, алдын ала пісірілген)	200 г (1 дана)	180 Вт + 200 °C	8-10	-
	Нұсқаулар Тоңазытылған багетаны астыңғы торға төселген ас үй қағазына салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
ТОРТ Үгілмелі торт (Жаңа иленген қамыр)	500 г	Тек 180 °C	38-43	-
	Нұсқаулар Жаңа иленген қамырды кішкене, тік төртбұрышты, қара темірден жасалған пісірме табаққа (ұзындығы 25 см) салыңыз. Тортты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5-10 минут қоя тұрыңыз.			
Кішкене торттар (Жаңа иленген қамыр)	10 x 28 г	Тек 160 °C	26-28	-
	Нұсқаулар Жаңа иленген қоспаны пісіру науасына қойылған қағаз кеселерге салып, науаны астыңғы торға қойыңыз. Пісіргеннен кейін 5 минут қоя тұрыңыз.			
Печенье (Жаңа иленген қамыр)	200-250 г	Тек 200 °C	15-20	-
	Нұсқаулар Тоңазытылған круассандарды астыңғы торға төселген ас үй қағазына салыңыз.			
Мұздатылған торт	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-
	Нұсқаулар Тоңазытылған кекстерді астыңғы торға тура қойыңыз. Жібітіп, жылытып болғаннан кейін 15-20 минут қоя тұрыңыз.			



АҚЫЛ-КЕҢЕСТЕР

САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ

50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз.
900 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ

100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.
450 Вт қуатпен 3-5 минут шоколад ерігенше қыздырыңыз.
Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

ТҮЙІРШІКТЕЛІП ҚАТҚАН БАЛДЫ ЕРІТУ

20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.
300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

ЖЕЛАТИНДІ ЕРІТУ

Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз.
Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз.
300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

БЕЗЕНДІРГІШ/ӘРЛЕГІШ ҚОСПА ДАЯРЛАУ (ТОРТ ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНЕ АРНАЛҒАН)

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз. Бетін жаппай пирекс шыны ыдысықа салып, 3½ - 4½ минут 900 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

ТОСАП ҚАЙНАТУ

600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз.
Бетін жауып 10-12 минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз.
Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып 6½ - 7½ минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз.
Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ

30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз.
3½ - 4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз.
Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!



ақаулық себептерін анықтау және ақаулық коды

АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің маңайы мен корпустың сыртында жарық шағылысып тұр.
- Есіктің маңайына немесе саңылаулардан бу шығып кетеді.

СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с) түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 с)** түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабық тұр ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

Жарықтама шамы жанбай тұр.

- Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатып көріңіз.
- Пештің микропроцессоры бөгеуіл барын анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату қажет болуы мүмкін.
  Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз.
  Уақытты қайта орнатыңыз.



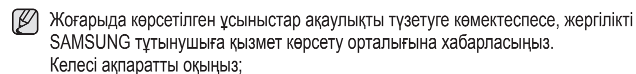


Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

Алғаш қолданғанда түтін және жағымсыз иіс шығады.

- Бұл жаңа қыздырғыш элементтен уақытша шығатын иіс. Түтін және иіс 10 минут пайдаланғаннан кейін толығымен жойылады.
  Иісті барынша жылдам кетіру үшін микротолқынды пешті лимон немесе лимон шырынын салып іске қосыңыз.



Жоғарыда көрсетілген ұсыныстар ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Келесі ақпаратты оқыңыз;

- Пештің үлгісі мен сериялық нөмірлері, әдетте пештің артқы жағында болады
- Кепілдік деректері
- Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы

Содан кейін жергілікті дилерге немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



АҚАУЛЫҚ КОДТАРЫ

“SE” хабары көрсетіледі.

- Тетіктерді тазалап, тетіктің айналасында су бар-жоғын тексеріңіз. Микротолқынды пешті сөндіріп, параметрлерді қайта орнатып көріңіз. Бұндай жағдай қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.

“E-12” хабары көрсетіледі.

- “E-12” хабары газ сенсорының қысқа тұйықталғанын көрсетеді. Бұл ақау микротолқынды пайдаланып болғаннан кейін көп уақыт өтпей қайта пайдаланған кезде корпустың ішінде пайда болатын ылғалдылық деңгейінің өте жоғары болуына байланысты. Бұндай жағдайда газ сенсоры істен шықпай тұруы ықтимал болғандықтан, микротолқынды пешті сөндіріп, параметрді қайта орнатып көріңіз. Бұл ақау қайта пайда болса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.

“E-24” хабары көрсетіледі.

- Микротолқынды пеш қатты қызар алдында дисплейде “E-24” белгісі пайда болады. Егер дисплейде “E-24” белгісі пайда болса, параметрлерді бастапқы қалпына қою режимін пайдалану үшін СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ) түймешігін басыңыз. Пешті суығаннан кейін ашыңыз. Егер “E-24” белгісі қайта көрінсе, жергілікті Samsung тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Егер жоғарыда көрсетілген тізімдегі ақау кодынан басқа кодтар көрсетілсе немесе ұсынылған шешім мәселеңізді шешуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

техникалық параметрлері

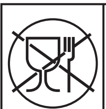
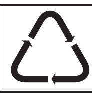
SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.



Үлгі	MC28H5135CK
Қуат көзі	230 В - 50 Гц АТ
Тұтынылатын қуат Максимум қуат Микротолқын Гриль (қыздырғыш элемент) Конвекция (қыздырғыш элемент)	 2900 Вт 1400 Вт 1500 Вт Макс. 2100 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 900 Вт - 6 деңгей (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Өлшемдері (Е x Т x Б) Сырты Пештің іші	 517 x 475,6 x 310 мм 358 x 327 x 235,5 мм
Сыйымдылығы	1,0 куб фут
Салмағы Нетто	 шамамен 17,8 кг

ЕСКЕРІМ

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

ЕСКЕРІМ







Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA» (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ) ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA” (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ) Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04245S-01







MC28H5135CK

Mikroto'lqinli Pech

Foydalanuvchi qo'llanmasi va taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

ajoyib imkoniyatlar

Ushbu Samsung mahsulotini xarid qilganingiz uchun rahmat.

Shunga e'tibor beringki, Samsung-ning kafolati mahsulotdan foydalanish, noto'g'ri o'rnatishni tuzatish, yoki oddiy tozalash yoki texnik xizmat ko'rsatishni bajarishni tushuntirish uchun xizmat qo'ng'iroqlarini QOPLAMAYDI.



Ushbu qo'llanma 100 % ishlatilgan qog'ozdan tayyorlangan.







mundarija

xavfsizlik bo'yicha ma'lumotlar

USHBU YO'RIQNOMADAN FOYDALANISH

Siz SAMSUNG kompaniyasining mikroto'lqinli pechini xarid qildingiz. Ushbu "Foydalanuvchi qo'llanmasi"da mazkur mikroto'lqinli pech yordamida taom tayyorlash to'g'risida muhim ma'lumotlar mavjud:

- Ehtiyotkorlik choralari
- Mos keladigan aksessuarlar va idishlar
- Taom tayyorlash bo'yicha foydali maslahatlar
- Taom tayyorlash bo'yicha maslahatlar

BELGILAR VA NISHONLARNING BAYONI



Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **jiddiy jarohat olish yoki o'limga olib kelishi mumkin**.



Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **yengil jarohat olish yoki mulklarning buzilishiga olib kelishi mumkin**.

	Ogohlantirish; Yonish xavfi mavjud		Ogohlantirish; Issiq yuza
	Ogohlantirish; Elektr toki mavjud		Ogohlantirish; Portlovchi moddalar
	Kuch ISHLATMANG.		TEGMANG.
	Qismlarga AJRATMANG.		Ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.
	Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzing.		Elektr toki urishini oldini olish uchun mashinaning yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
	Yordam olish uchun xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.		Izoh
	Muhim		



XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

DIQQAT BILAN O'QIB CHIQING VA KEYINCHALIK FOYDALANISH UCHUN SAQLAB QO'YING.

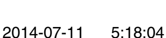
Ushbu xavfsizlik ko'rsatmalariga xar doim amal qilinishiga ishonch hosil qiling.

Pechdan foydalanishdan avval quyidagi ko'rsatmalarga amal qilinishiga ishonch hosil qiling.



⚠ OGOHLANTIRISH (Faqat mikroto'lqin funksiyasi)	
⃠	**OGOHLANTIRISH:** Agar eshikcha yoki eshikcha zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, pechni vakolatli shaxs tomonidan ta'mirlanmagunicha ishlatmaslik kerak.
⃠	**OGOHLANTIRISH:** Mikroto'lqin quvvatlarining ta'siridan himoya qiluvchi qopqoqni ochish bilan bog'liq xizmat ko'rsatish yoki ta'mirlash vakolatli shaxs tomonidan bajarilishi kerak, chunki bu zararlidir.
☛	Ushbu qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan.

★	**OGOHLANTIRISH:** Bolalarga pechdan qarovsiz foydalanishlariga faqat bola pechdan xavfsiz ravishda foydalana oladigan va noto'g'ri foydalanish xavfliligini tushunganda kerakli ko'rsatmalar berilgandan keyingina ruxsat bering.
★	**OGOHLANTIRISH:** Agar bolalar nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa va ular yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarni anglab yetsalar, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Agar bolalar 8 yoki undan katta yoshda va nazorat ostida bo'lmasalar, bunday bolalar tomonidan qurilmani tozalash va unga texnik xizmat ko'rsatish amalga oshirilishi mumkin emas.
★	Faqat mikroto'lqinli pechlarda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.
★	Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling.
★	Ushbu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqchalar, shippaklar, gubkalar, nam kiyimlar kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.





	Tutun chiqqan hollarda qurilmani o'chiring yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying.
	OGOHLANTIRISH: Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish kechiklab portlovchan qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun idishlarni ushlashda juda ehtiyot bo'lish lozim.
	OGOHLANTIRISH: Ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.
	Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin.
	Pechni muntazam ravishda tozalab turish va har qanday taom qoldiqlarini olib tashlash lozim.
	Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.
	Ushbu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.

	Agar bolalar nazorat ostida bo'lmasalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida avvaldan ko'rsatmalar berilmagan bo'lsa, bu qurilmadan jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas.
	Bolalarning ushbu qurilma bilan o'ynamasliklariga ishonch hosil qilish uchun ular nazorat ostida bo'lishlari kerak.
	Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarlarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak.
	OGOHLANTIRISH: Suyuqliklar yoki boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishlari mumkin;
	Mikroto'lqinli pechni ingichka suv oqimi bilan tozalash mumkin emas.
	Ushbu pech bo'shlig'i va boshqaruv panelidan foydalanish oson bo'lgan tarzda to'g'ri yo'nalish va balandlikda o'rnatilishi kerak.
	Pechdan ilk marta foydalanganda pech 10 daqiqa ichiga suv qo'yilgan holda ishlatilishi va keyin foydalanilishi kerak.



Agar ishlaganda ushbu pech g'alati shovqinli tovushlar, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

Mikroto'lqinli pech pechtaxtada yoki pechtaxta ustida foydalanish uchun mo'ljallangan, pech shkaf ichiga o'rnatilmasligi kerak.

⚠ OGOHLANTIRISH (Faqat pech funksiyasi) - Ixtiyoriy

OGOHLANTIRISH: Qurilmadan birgalikdagi rejimda ishlatilganda hosil qilinadigan haroratlar tufayli bolalar pechdan faqat kattalarning nazorati ostida foydalanishlari kerak.

Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

OGOHLANTIRISH: Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

OGOHLANTIRISH: Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.

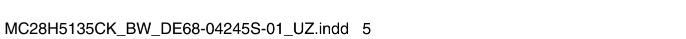
OGOHLANTIRISH: Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi. Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak. 8 yoshdan kichikroq bolalalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.

Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.

Agar bolalar nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa va ular yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarni anglab yetsalar, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak.

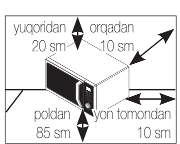


⃠	Mikroto'lqinli pechning shishali eshikchasini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnab qo'yishlari, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.
⃠	Ushbu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.

Ushbu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.
B sinfiga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida va turar-joylar maqsadlarida foydalaniluvchi binolarni ta'minlovchi past kuchlanishga ega bo'lgan tarmoqqa to'g'ridan-to'g'ri ulangan binolarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNATISH

Pechni poldan taxminan 85 sm balandlikda yassi tekis yuzaga o'rnating. Yuza pechning og'irligini xavfsiz darajada ko'tarishi uchun yetarlicha mustahkam bo'lishi kerak.



1. Pechni o'rnatish paytida, pechning orqa va yon devorlari uchun kamida 10 sm (4 dyuym), ustki qopqog'i uchun 20 sm (8 dyuym) joy qoldirish bilan pech uchun normal ventilyatsiya borligiga ishonch hosil qiling.
2. Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling.
3. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnating. Patnis erkin aylanayotganligini tekshiring.
(Faqat aylanuvchi patnisga ega bo'lgan modellar)
4. Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

☛ Agar elektr kabeli shikastlangan bo'lsa, u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish bo'yicha vakolatli agenti yoki o'xshash malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak. Shaxsiy xavfsizligingiz uchun elektr kabeli vilkasini muvofiq o'zgaruvchan tok tarmog'ining yerga tutashtirilgan rozetkasiga ulang.



☛ Mikroto'lqinli pechni issiq yoki nam joyga, masalan, oddiy oshxona plitasi yoki isitish radiatori yoniga o'rnatmang. Pech iste'mol qiladigan quvvatni inobatga olish zarur va har qanday uzaytirgich pech bilan birga yetkazib berilgan tarmoq shnurining xuddi shu standartiga mos kelishi kerak. Mikroto'lqinli pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

MIKROTO'LQINLI PECHNI TOZALASH

Mikroto'lqinli pechingizda yog'li kirlar va ovqat zarrachalari to'planishining oldini olish uchun uning quyidagi qismlarini muntazam tozalab turish kerak:

- Pechning ichki va tashqi yuzalari
- Pech eshikchasi va eshikcha zichlagichlari
- Aylanuvchi patnis va rolikli taglik
  (Faqat aylanuvchi patnisga ega bo’lgan modellar)

☛ **HAR DOIM** eshikcha zichlagichlarini toza saqlang va eshikchaning zich yopilishini nazorat qiling.

☛ Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.

1. Pechning tashqi yuzalarini yumshoq latta va iliq sovunli suv bilan tozalang. Yuvib tashlang va arting.

2. Pechning ichki yuzalaridan barcha tomchilar va dog'larni sovunli suvda ho'llangan latta bilan arting. Yuvib tashlang va arting.

3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo'q qilish uchun limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying va o'n daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida isiting.

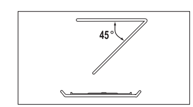
4. Aylanuvchi patnisni zaruratga qarab yuving.

✎ **Ventilyatsiya tirqishlariga** suv tushishiga yo'l qo'ymang. **HECH QACHON** abraziv materiallar va kimyoviy erituvchi moddalardan foydalanmang. Eshik zichlagichlarini tozalashda:

- ularda ovqat zarrachalari to'planib qolmasligiga
- eshikning normal yopilishiga xalaqit bermasligiga alohida e'tibor qarating

✎ **Ichki kamerani** pechdan har bir foydalanishdan keyin yumshoq yuvish vositasi eritmasidan foydalangan holda tozalang, biroq kuyishning oldini olish uchun avval pech ichki kamerasi devorlarining sovushini kuting.

Bo'shliq ichining yuqori qismini tozalaganda pechni pastga 45° burchakka burish va keyin uni tozalash qulaydir. (Faqat sving tipidagi qizdirgichli modellar uchun)





MIKROTO'LQINLI PECHNI SAQLASH VA TA'MIRLASH

Mikroto'lqinli pechni o'rnatishda va unga xizmat ko'rsatishda bir nechta oddiy ehtiyot choralari ko'rilishi lozim.
Agar pechning eshigi va eshik zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, uni ishlatish mumkin emas:

- Xalqalari singan bo'lsa
- Zichlagich yemirilgan bo'lsa
- Pech qoplamasi deformatsiyalangan yoki bukilgan bo'lsa

Pechni ta'mirlash ishlari faqat mikroto'lqinli pechlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak

☛ **HECH QACHON** pechning tashqi qoplamasini yechib olmang. Agar pech nosoz bo'lsa va ta'mirlash talab etilsa, yoki sizni uning holati shubhalantirsa:

- Uni tarmoq rozetkasidan uzib qo'ying
- Yaqinda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling

Agar pechingizni vaqtinchalik saqlashga olib qo'ymoqchi bo'lsangiz, unda quruq va changsiz joyni tanlang.
Sababi : Chang va namlik pechning ishchi qismlariga zararli ta'sir ko'rsatishi mumkin.

Ushbu mikroto'lqinli pech tijorat maqsadlarida foydalanish uchun mo'ljallanmagan.

Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida lampochka malakaga ega bo'lmagan shaxs tomonidan almashtirilmasligi kerak. Lampochka malakali muhandis tomonidan almashtirib berilishi uchun o’zingizga yaqin joylashgan vakolatli Samsung xaridorlarga xizmat ko’rsatish markaziga murojaat qling.

	⚠ OGOHLANTIRISH				
	Mikroto'lqinli pechni har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlash ishlari faqat malakali mutaxassislar tomonidan bajarilishi kerak.	✔	✔	✔	✔
	Suyuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini germetik yopilgan konteynerlarda mikroto'lqin funksiyasida isitmang.	✔	✔	✔	✔
	Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida ushbu jihozni ingichka suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang.	✔	✔	✔	✔
	Qurilmani issiqlik manbalari, tez yonuvchan materiallarga yaqin joylar, namlik, yog'li yoki changlanganlik darajasi yuqori bo'lgan xonalar, to'g'ridan-to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar hamda maishiy gaz chiqib ketishi mumkin bo'lgan joylar va notekis sirtlarga o'rnatmang.	✔	✔	✔	✔
	Qurilmani mahalliy va davlat talablariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.	✔	✔	✔	✔
	Chang va suv kabi begona moddalarni ketkazish uchun elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylarini muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.	✔	✔	✔	✔
	Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang va uning ustiga og'ir buyumlarni qo'ymang.	✔	✔	✔	✔
	Gaz (propan, siqilgan gaz va boshqalar kabi) chiqish holatlari yuz berganda darxol xonani shamollating va elektr manbaiga ulash kabeliga tegmang.	✔	✔	✔	✔
	Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasiga ho'l qo'llaringiz bilan tegmang.	✔	✔	✔	✔











	Qurilma yoqilgan vaqtda elektr manbaiga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzmang.	✓	✓	✓	✓
	Qurilmaga barmoqlaringiz va begon buyumlarni qo'ymang. Agar qurilma ichiga suv yoki boshqa begona modda kirib qolgan bo'lsa, elektr manbaiga ulash kabelini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
	Qurilmaga ortiqcha jismoniy bosim ko'rsatmang yoki urmang.	✓	✓	✓	✓
	Pechni sinuvchan buyumlar, masalan, oshxona rakovinasi yoki shisha buyumlar ustiga qo'ymang.	✓	✓		
	Qurilmani tozalash uchun benzol, erituvchilar, spirt, bug'tozalagich yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.	✓	✓	✓	✓
	Elektr tarmog'idagi kuchlanish, chastota va tok kuchining qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.	✓	✓		✓
	Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkalarga ega bo'lgan perexodnik, uzaytirgich yoki transformatordan foydalanmang.	✓	✓	✓	
	Elektr manbaiga ulash kabelini metall buyumlarga osmang, uni buyumlar orasiga qo'ymang va pechning orqasi orqali o'tkazmang.	✓	✓	✓	
	Tarmoq rozetkasiga ulanmagan shikastlangan vilka yoki elektr manbaiga ulash kabelidan foydalanmang. Vilka yoki elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan hollarda o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
	Bevosita pechga suv quymang yoki sepmang.	✓	✓		
	Pechga, uning ichiga va eshigiga hech qanday buyumlarni qo'ymang.	✓	✓	✓	
	Pech yuzasiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsidlarni sepmang.	✓	✓		

	Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Tarkibida spirt bo'lgan taomlar va ichimliklarni isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling, chunki spirt bug'lari pechning isitilgan qismariga tegib ketishi mumkin.	✓		✓	✓
	Eshikchani ochayotgan yoki yopayotganda bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymang, chunki ular o'zlarini eshikchaga urib olishlari yoki barmoqlarini eshikchaga qisib olishlari mumkin.	✓	✓	✓	✓
	OGOHLANTIRISH: Ichimlik solingan sig'imlarni pechda isitish sekinlashtirilgan kuchli qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun bunday holatning oldini olish uchun bunday sig'imlar bilan muomala qilishda ehtiyot choralarini ko'rish kerak; Bunday holatni oldini olish uchun haroratning tenglashishiga imkon berish maqsadida pech o'chganidan keyin DOIMO kamida 20 soniyacha kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Kuyish sodir bo'lganda BIRINCHI YORDAM ko'rsatish bo'yicha quyidagi harakatlarni bajaring: • Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing. • Unga toza quruq lattani bog'lang. • Hech qanday kremlar, moylar yoki los'onlar surtmang.	✓	✓	✓	✓
	Tayyorlagandan keyin bir vaqt o'tgandan keyinroq patnis yoki taglikni suvga solmang, chunki bu patnis yoki taglikning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.				✓
	Mikroto'lqinli pechdan yog'ni yaxshilab qovurish uchun foydalanmang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Bu qaynoq suyuqlikning to'satdan yonib ketishiga olib kelishi mumkin.	✓			✓

	⚠ DIQQAT				
	Faqat mikroto'lqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning; Metalldan yasalgan konteynerlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar, vilkalar kabilardan FOYDALANMANG. O'ralgan o'tkazgichni qog'oz yoki plastik qadog'idan oling. Sababi: Elektr yoyi yoki uchqun hosil bo'lishi, bu esa pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.	✓		✓	✓



	Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun mikroto'lqinli pechdan foydalanmang.	✔		✔	✔
	Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib ketishi yoki buzilishini oldini olish uchun vaqtni qisqartiring.	✔		✔	✔
	Elektr manbaiga ulash kabeli va vilkasini suvga botirilishiga yo'l qo'ymang va kabelni issiqlik manbalaridan uzoqroq joylashtiring.	✔	✔		
	Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin; Shuningdek, germetik yopilgan butilka, banka, konteynerlar, butun yong'oq, pomidor kabilarni isitish mumkin emas.			✔	✔
	Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Ushbu materiallar pechdan chiqayotgan issiq havo ta'sirida yonib ketishlari mumkin. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik o'chib qolishi mumkin va u yetarli darajada sovuginicha o'chiq holda qoladi.	✔		✔	
	Tasodifiy kuyishning oldini olish uchun idishlarni pechdan olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning.			✔	
	Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring, va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.			✔	
	Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.			✔	
	Bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmang. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida mikroto'lqinli pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suvni joylashtirish tavsiya qilinadi.	✔			✔
	Ushbu qo'llanmada ko'rsatilgan zazorlarga asoslangan holda pechni or'nating. ("Mikroto'lqinli pechni o'rnatish" bo'limiga qarang.)	✔		✔	
	Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.	✔	✔	✔	



MIKROTO'LQINLAR ORTIQCHA QUVVATLARINING EHTIMOIY TA'SIRINI OLDINI OLISH BO'YICHA EHTIYOTKOR CHORALARI. (FAQAT MIKROTO'LQIN FUNKSIYASI)

Quyidagi ehtiyot choralariga amal qilmaslik mikroto'lqinli nurlanishning organizmingizga zararli ta'siriga olib kelishi mumkin.

(a) Har qanday holatda ham eshikchasi ochiq turgan pechni ishlatishga urinmang, blokirovka qiluvchi kontaktlarni (eshikcha qulfi)ni buzmang yoki blokirovka qiluvchi kontaktlarning tirqishlariga biror narsa tiqmang.

(b) Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday predmetni QO'YMANG, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan foydalangandan so'ng eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.

(c) Nosoz pech ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli buyumlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanmaguncha undan FOYDALANMANG. Pechning eshikchasi yaxshi yopilishi va quyidagilar shikastlanmagani juda muhim:

(1) Eshikcha (qiyshaymagan)

(2) Eshikcha halqalari (singan yoki bo'shashgan)

(3) Eshikcha zichlagichlari va zichlovchi yuzalar

(d) Pechni sozlash yoki ta'mirlash ishlari ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli pechlarga xizmat ko'rsatish bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

Agar moslamaning buzilishi va/yoki aksessuarning buzilishi yoki talafoti mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung aksessuarni almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Ushbu talablar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

(a) Ezilgan, tirnalgan yoki buzilgan eshik, ruchka, old panel yoki boshqaruv paneli.

(b) Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki reshyotka.

- Jihozdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlardagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Qurilmani o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.





- Usbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmasligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki www.samsung.com saytidan ma'lumotlar oling.
- Ushbu mikroto'lqinli pech taomlarni isitish uchun mo'ljallangan. Qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Donlar bilan to'ldirilgan hech qanday matolar va paketlarni isitmang, chunki bu kuyishga va yong'in chiqishiga olib kelishi mumkin. Ishlab chiqaruvchi qurilmadan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida olingan zararlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.



USHBU MASHINANI TO'G'RI CHIQITGA CHIQARISH (ISHLATILGAN ELEKTR VA ELEKTRONIKA JIHOZI)

(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

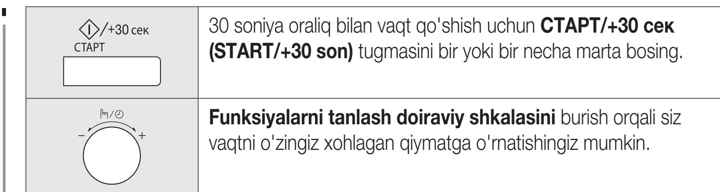
Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak. Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij oriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.

qisqacha yo'riqnoma

Taom tayyorlamoqchiman.

	**1.** Taomni pechga joylashtiring. **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini bosing. __Natija:__ Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "End (Tamom)" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.

Qo'shimcha 30 soniyani qo'shish.



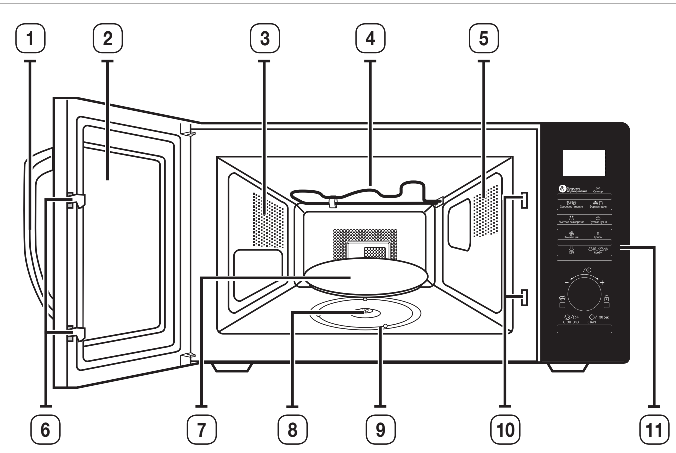
+30 сек СТАРТ	30 soniya oraliq bilan vaqt qo'shish uchun **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini bir yoki bir necha marta bosing.
– +	**Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burish orqali siz vaqtni o'zingiz xohlagan qiymatga o'rnatishingiz mumkin.





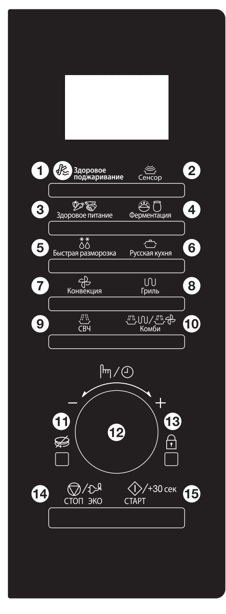

pech xususiyatlari

PECH



1. ESHIKCHA DASTASI
2. ESHIKCHA
3. VENTILYATSION TIRQISHLAR
4. ISITISH ELEMENTI
5. YORITGICH
6. EHSIKCHA QULFI
7. AYLANUVCHI PATNIS
8. MUFTA
9. ROLIKLI TAGLIK
10. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI TIRQISHLARI
11. BOSHQARUV PANELI

BOSHQARUV PANELI



1. NOZIK QOVURISH TUGMASI
2. SENSORLI TAYYORLASH TUGMACHASI
3. SOG'LOM TAOM TUGMASI
4. XAMIR TAYYORLASH / YOGURT TUGMASI
5. AVTOMATIK MUZDAN TUSHIRISH TUGMACHASI
6. RUS TAOMLARI TUGMASI
7. KONVEKTSIYA TUGMASI
8. GRIL TUGMASI
9. MIKROTO'LQIN TUGMASI
10. BIRGALIKDA FOYDALANISH TUGMASI
11. AYLANUVCHI PATNISNI YOQISH/ O'CHIRISH TUGMASI
12. FUNKSIYALARNI TANLASH DOIRAVIY SHKALASI
13. BOLALARDAN QULFLASH TUGMASI
14. TO'XTATISH/EKO TUGMASI
15. START/+30 son TUGMASI





AKSESSUARLAR

Siz xarid qilgan modelga qarab, uning to'plamiga bir nechta aksessuarlar kiradi, ular turli shaklda qo'llanilishi mumkin.

	1. Rolikli taglik, pechning markaziga o'rnatiladi. **Vazifasi:** Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.
	2. Aylanuvchi patnis, rolikli taglikka markazi muftaga o'rnashadigan tarzda joylashtiriladi. **Vazifasi:** Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.
	3. Baland taglik va past taglik aylanuvchi patnisga o'rnatiladi. **Vazifasi:** Metall tagliklardan bir vaqtda ikki xil taomni tayyorlash uchun foydalanish mumkin. Kichkina idish aylanuvchi patnisga va ikkinchi idish taglikka joylashtirilishi mumkin. **Metall tagliklardan gril, konveksiya rejimlarida va taom tayyorlashning birgalikdagi rejimida foydalanish mumkin.**
	4. Qizartiruvchi idish, 32-betga qarang. **Vazifasi:** Qizartiruvchi idishdan mikroto'lqin yoki birgalikda tayyorlash rejimlarida taomni yaxshiroq qizartirish uchun foydalaniladi. U qandolatchilik mahsulotlari va pitstsada qisirdoqlarning hosil bo'lishiga yordam beradi.



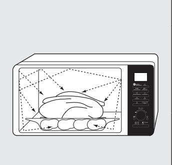
MIKROTO'LQINLI PECHNING ISHLASH TAMOYILI

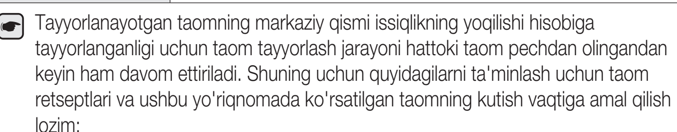
Mikroto'lqinlar yuqori chastotali elektromagnit to'lqinlardir; mikroto'lqinlardan ajralib chiqadigan quvvatlar taomlarni tayyorlash yoki ularning shakli va ranglarini o'zgartirmasdan isitishga imkon beradi.

Mikroto'lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- Muzdan tushirish
- Isitish
- Taom tayyorlash

Taom tayyorlash tamoyili.

	**1.** Magnetron tomonidan hosil qilinadigan chuqurlikdan qaytarilgan mikroto'lqinlar aylanuvchi patnisda taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.
	2. Mikroto'lqinlar mahsulot ichiga 1 dyuym (2,5 sm) chuqurlikkacha kiradi. Keyin issiqlik bilan qayta ishlash issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga davom ettiriladi.
	3. Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog'liq ravishda turlicha bo'lishi mumkin: • Mahsulotlarning miqdori va zichligi • Ularning tarkibidagi suvning miqdori • Boshlang'ich harorat (mahsulotning muzlatilganligi yoki yo'qligi)



Tayyorlanayotgan taomning markaziy qismi issiqlikning yoqilishi hisobiga tayyorlanganligi uchun taom tayyorlash jarayoni hattoki taom pechdan olingandan keyin ham davom ettiriladi. Shuning uchun quyidagilarni ta'minlash uchun taom retseptlari va ushbu yo'riqnomada ko'rsatilgan taomning kutish vaqtiga amal qilish lozim:

- Taomni markazigacha bir tekis tayyorlash.
- Taomning butun hajmi bo'yicha bir xil harorat.







PECHNING TO'G'RI ISHLASHINI TEKSHIRISH

Quyida bayon qilingan oddiygina protsedura istalgan vaqtda pechning to'g'ri ishlayotganligini tekshirish imkonini beradi. Agar sizda pechning ishlashi to'g'risida shubhalar bo'lsa, 45-46-sahifadagi "Nosozliklarni bartaraf etish" bo'limiga qarang.

Pech o'zgaruvchan tok tarmog'ining mos rozetkasiga ulangan bo'lishi kerak. Pechga aylanuvchi patnis o'rnatilgan bo'lishi kerak. Agar eng yuqori darajadagidan farq qiluvchi quvvat darajasidan (100 % - 900 Vt) foydalanilsa, suvni qaynash darajasiga yetkazish uchun ko'proq vaqt talab qilinadi.

Eshikning o'ng tomonidagi dastani tortgan holda pech eshikchasini oching.
Aylanuvchi patnisga suv quyilgan stakanni joylashtiring. Eshikchani yoping.

	**СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini bosing va **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini kerakli marta bosgan holda 4 yoki 5 daqiqaga bo'lgan vaqtni o'rnating. **Natija:** Pechdagi suv 4 yoki 5 daqiqa davomida isiydi. Keyin suv qaynashi kerak.

VAQTNI BELGILASH

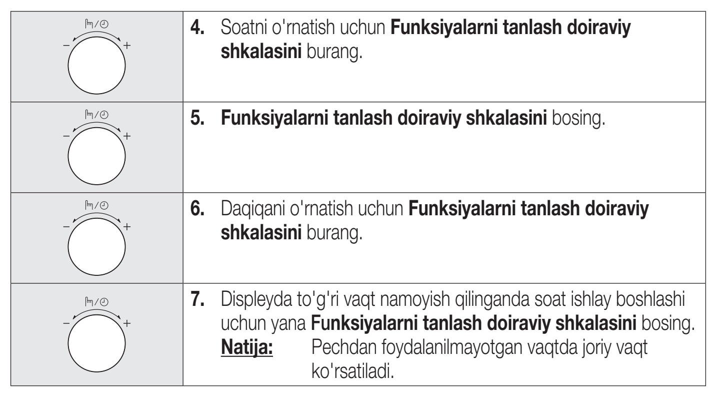
Elektr quvvati berilganda displeyda vaqtning "88:88" va keyin "12:00" qiymati avtomatik ravishda namoyish qilinadi.
Joriy vaqtni o'rnating. Soat vaqtni 24 soatlik yoki 12 soatlik formatda namoyish qilishi mumkin. Soatni quyidagi holatlarda o'rnatish kerak bo'ladi:

- Mikroto'lqinli pechni ilk marta o'rnatayotganda
- Elektr toki tarmog'ida uzilishlar bo'lgandan keyin

Yozgi vaqtdan qishki vaqtga o'tgan paytda va aksincha bo'lganida, soatni to'g'rilashni unutmang.



	1. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.
	2. Vaqtni namoyish qilish turini o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burang. (12H yoki 24H)
	3. O'rnatishni tugallash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.



	4. Soatni o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burang.
	5. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.
	6. Daqiqani o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burang.
	7. Displeyda to'g'ri vaqt namoyish qilinganda soat ishlay boshlashi uchun yana **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing. **Natija:** Pechdan foydalanilmayotgan vaqtda joriy vaqt ko'rsatiladi.




TAOM TAYYORLASH/ISITISH

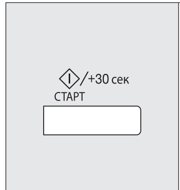
Quyida keltirilgan jarayonda taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini DOIMO tekshiring.

Eshikni oching. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying.
Eshikchani yoping. Hech qachon mikroto'lqinli pechning ichi bo'sh bo'lganida, uni yoqmang.

СВЧ	1. **СВЧ (Mikroto'lqin)** tugmasini bosing. **Natija:** Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi: (mikroto'lqin rejimi)
	2. Tegishli quvvat darajasi namoyish qilingunicha **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burang. Quvvat darajasini o'rnatish uchun shu vaqtda **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing. • Agar siz 5 soniya ichida quvvat darajasini o'rnatmasangiz, avtomatik ravishda tayyorlash vaqtini o'rnatish bosqichiga o'zgaradi.
	3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnating. **Natija:** Tayyorlash vaqti namoyish qilinadi.



	**4. СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini bosing. **Natija:** Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi. Tayyorlash boshlanadi va u nihoyasiga yetishi bilan. • Pech tovushli signal beradi va "End (Tamom)" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.

QUVVAT DARAJALARI VA TAYYORLASH VAQTINI O'LCHASH

Quvvat darajasini berish funksiyasi ishlab chiqilayotgan quvvat miqdorini va shu orqali uning turi va miqdoriga bog'liq ravishda taom tayyorlash yoki isitish uchun zarur bo'ladigan vaqtni boshqarishga imkon beradi.
Siz oltita quvvat darajalaridan birini tanlashingiz mumkin.

Quvvat darajasi	Foizi	Chiqish quvvati
YUQORI	100 %	900 Vt
O'RTACHA YUQORI	67 %	600 Vt
O'RTACHA	50 %	450 Vt
O'RTACHA PAST	33 %	300 Vt
MUZDAN TUSHIRISH	20 %	180 Vt
PAST	11 %	100 Vt

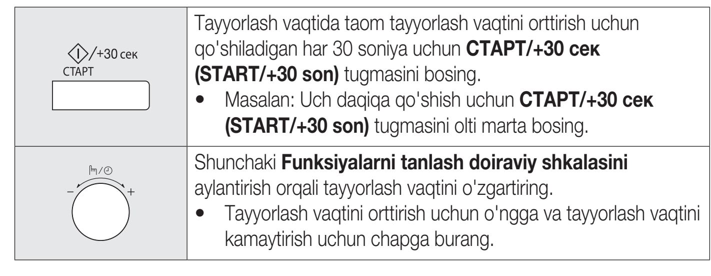
Retseptlarda va ushbu ko'rsatmalarda ko'rsatilgan tayyorlash vaqti ma'lum quvvat darajasiga mos keladi.

Agar quyidagini tanlasangiz...	Tayyorlash vaqti quyidagi bo'ladi...
Yuqoriroq quvvat darajasi Pastroq quvvat darajasi	Kamroq Ko'proq

TAOM TAYYORLASH VAQTINI O'RNATISH

Har bir bosish bilan 30 soniya tayyorlash vaqtini qo'shgan holda taom tayyorlash vaqtini **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini bosish orqali orttirish mumkin.

- Oddiygina eshikchani ochish bilan istalgan vaqtda tayyorlash jarayoni holatini tekshiring
- Tayyorlashning qolgan vaqtini orttiring



	Tayyorlash vaqtida taom tayyorlash vaqtini orttirish uchun qo'shiladigan har 30 soniya uchun **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini bosing. • Masalan: Uch daqiqa qo'shish uchun **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini olti marta bosing.
	Shunchaki **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** aylantirish orqali tayyorlash vaqtini o'zgartiring. • Tayyorlash vaqtini orttirish uchun o'ngga va tayyorlash vaqtini kamaytirish uchun chapga burang.

TAOM TAYYORLASHNI TO'XTATISH

Tayyorlash jarayonini istalgan vaqtda to'xtatish mumkin, bu quyidagi harakatlarni bajarishga imkon beradi:

- Taom tayyorlashni nazorat qilish
- Taomni ag'darish yoki aralashtirish
- Dimlab pishirish uchun qoldirish

Tayyorlash jarayonini to'xtatish uchun...	Quyidagilarni bajaring...
Vaqtinchalik	Vaqtinchalik: Eshikchani oching yoki **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bir marta bosing. **Natija:** Taom tayyorlash to'xtatiladi. Taom tayyorlash jarayonini qayta tiklash uchun eshikchani yoping va **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini bosing.
To'liq	To'liq: **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bir marta bosing. **Natija:** Taom tayyorlash to'xtatiladi. Agar taom tayyorlash parametrlarini bekor qilmoqchi bo'lsangiz, yana **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bosing.

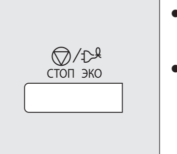






QUVVATNI TEJASH REJIMINI O'RNATISH

Ushbu pech quvvatni tejash rejimi nilan jihozlangan.

	• **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bosing. **Natija:** Displey o'chadi. • Quvvatni tejash rejimidan chiqish uchun eshikchani oching yoki **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bosing, keyin displeyda joriy vaqt namoyish qilinadi. Shundan keyin pech foydalanish uchun tayyor bo'ladi.



Quvvatlarni avtomatik tejash funksiyasi
Agar siz qurilma o'rnatish o'rtasida yoki vaqtinchalik to'xtab turish holatida bo'lganida birorta ham funksiyani tanlamasangiz, funksiya bekor qilinadi va 25 daqiqadan keyin soat namoyish qilinadi.
5 daqiqadan keyin eshikcha ochilgan holda pech chirog'i o'chadi.

NOZIL QOVURGAN HOLDA TAYYORLASH FUNKSIYALARIDAN FOYDALANISH

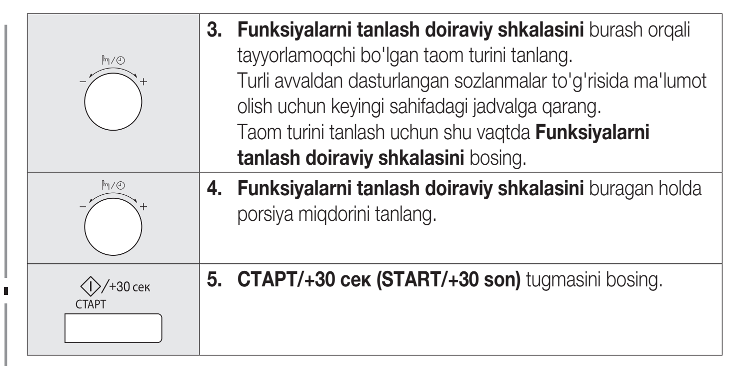
Nozik qovurish xususiyatlari 12 ta avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtlariga ega. Tayyorlash vaqtlari yoki quvvat darajalarini o'rnatishingiz shart emas.
Siz **Здоровое поджаривание (Nozik qovurish)** tugmasini bosish orqali nozik qovurish tayyorlash toifasini o'zgartirishingiz mumkin.

Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.



DOIMO mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi. DOIMO pechdagi idishlarga tegayotganda pech qo'lqoplardan foydalaning, chunki ular juda issiq bo'ladi.

	**1. Здоровое поджаривание (Nozik qovurish)** tugmasini bosing.
	2. Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini burash orqali taom toifasini tanlang va **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing. 1) Kartoshka/Sabzavotlar 2) Dengiz taomlari 3) Tovuq



	3. Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini burash orqali tayyorlamoqchi bo'lgan taom turini tanlang. Turli avvaldan dasturlangan sozlanmalar to'g'risida ma'lumot olish uchun keyingi sahifadagi jadvalga qarang. Taom turini tanlash uchun shu vaqtda **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.
	4. Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini buragan holda porsiya miqdorini tanlang.
СТАРТ +30 сек	**5. СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini bosing.

Quyidagi jadvalda qovurish uchun 12 ta **Nozik qovurish** avtomatik dasturi taqdim etiladi. U miqdorlar va tegishli tavsiyalarni o'z ichiga oladi.
Siz mazali natijalarga erishgan holda yog'da qovurgichga nisbatan kamroq yog'dan foydalanasiz. Dasturlar konveksiya, yuqori isitgich va mikroto'lqin quvvati bilan birgalikda foydalanish asosida ishlaydi.





1. Kartoshka/Sabzavotlar

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1-1 Muzlatilgan pech chipslari	300-350 g 450-500 g	Muzlatilgan pech chipslarini qizartiruvchi idishga bir tekis taqsimlang. Idishni quyi taglikka joylashtiring. Tovushli signal berilishi bilan ag'daring. Davom ettirish uchun start tugmachasini bosing. (Agar siz ag'darmasangiz, pech ishlashda davom etadi). 1-2 daqiqa kuting.
1-2 Muzlatilgan kartoshka kroketlari	200-250 g 300-350 g	Muzlatilgan kartoshka kroketlarini qizartiruvchi idishga bir tekis taqsimlang. Idishni panjaraga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
1-3 Uyda tayyorlangan kartoshka fri	300-350 g 450-500 g	Qattiqligi o'rtacha bo'lgan kartoshkalardan foydalaning va ularni yuving. Kartoshkani arting va 10 x 10 mm qalinlikdagi bo'laklarga to'rg'ang. Sovuq suvga solib qo'ying (30 daqiqaga). Ularni sochiq bilan arting, torting va 5 g zaytun yog'i bilan yog'lang. Uyda tayyorlangan frilarni qizartiruvchi idishga bir tekis taqsimlang. Idishni quyi taglikka joylashtiring. Tovushli signal berilishi bilan ag'daring. Davom ettirish uchun start tugmachasini bosing. (Agar siz ag'darmasangiz, pech ishlashda davom etadi). 1-2 daqiqa kuting.
1-4 Kartoshka pallachalari	200-250 g 300-350 g 400-450 g	O'rtacha kattalikdagi kartoshkalarni yuving va pallalarga kesing. Zaytun yog'i surting va ziravorlar qo'shing. Ularni kesilgan tomonini qizdiruvchi idishga qilgan holda joylashtiring. Idishni yuqori taglikka joylashtiring. 1-3 daqiqa kuting.
1-5 Muzlatilgan piyoz halqasi	100-150 g 200-250 g	Muzlatilgan piyoz halqalari yoki muzlatilgan kalmar halqalarini qizartiruvchi idishga bir tekis joylashtiring. Idishni quyi taglikka joylashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
1-6 Kesilgan sukkini	100-150 g 200-250 g	Sukkinilarni chaying va bo'laklang. 5 g zaytun moyida yog'lang va ziravorlar seping. Bo'laklarni qizartiruvchi idishga bir tekis joylashtiring va idishni yuqori taglikka o'rnating. Tovushli signal berilishi bilan ag'daring. Davom ettirish uchun start tugmachasini bosing. (Agar siz ag'darmasangiz, pech ishlashda davom etadi). 1-2 daqiqa kuting.

2. Dengiz mahsulotlari

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
2-1 Muzlatilgan krevetkalar	200-250 g 300-350 g	Muzlatilgan unga belangan qisqichbaqalarni qizartiruvchi idishga bir tekis taqsimlang. Idishni panjaraga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
2-2 Baliq kotletlari	200-250 g 300-350 g	Muzlatilgan unga belangan baliq kotletlarini qizartiruvchi idishga bir tekis taqsimlang. Idishni panjaraga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
2-3 Qovurilgan kalmar	100-150 g 200-250 g	Muzlatilgan unga belangan kalmar halqalarini qizartiruvchi idishga bir tekis taqsimlang. Idishni panjaraga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.

3. Tovuq go'shti

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
3-1 Muzlatilgan tovuq bo'laklari	200-250 g 300-350 g	Muzlatilgan tovuq bo'laklarini qizartiruvchi idishga bir tekis taqsimlang. Idishni quyi taglikka joylashtiring. Tovushli signal berilishi bilan ag'daring. Davom ettirish uchun start tugmachasini bosing. (Agar siz ag'darmasangiz, pech ishlashda davom etadi). 1-2 daqiqa kuting.
3-2 Tovuq oyoqchalari	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Qaynatilgan tovuq oyoqchalarini torting va yog'lang hamda ziravorlar seping. Ularni yuqori taglikka bir tekis joylashtiring. Tovushli signal berilgandan keyin ag'daring, pech ishlashdan to'xtaydi. Davom ettirish uchun start tugmachasini bosing. 1-3 daqiqa kuting.
3-3 Tovuq qanotchalari	200-250 g 300-350 g	Qaynatilgan tovuq qanotchalarini torting va yog'lang hamda ziravorlar seping. Ularni yuqori taglikka bir tekis joylashtiring. Tovushli signal berilgandan keyin ag'daring, pech ishlashdan to'xtaydi. Davom ettirish uchun start tugmachasini bosing. 1-2 daqiqa kuting.







SENSORLI TAYYORLASH FUNKSIYALARIDAN FOYDALANISH

8 ta **Sensorli tayyorlash** funksiyalari dasturlashtirilgan tayyorlash vaqtlarini o'z ichiga oladi. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.
Siz **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkala dastasini** buragan holda Sensorli tayyorlash toifasini o'zgartirishingiz mumkin.

Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idish-tovoqlardan foydalaning.

Сенсор	1. **Сенсор (Sensorli tayyorlash)** tugmasini bosing.
	2. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan. Shu vaqtda taom turini tanlash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.
/+30 сек СТАРТ	3. **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini bosing. **Natija:** Tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin. 1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi. 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi. 3) Displey yana joriy vaqtni ko'rsatadi.



Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan qabul qiluvchilardan foydalaning.

Agar harorat 60 °C dan yuqori bo'lsa, sovutish ventilyatori 3 daqiqa ishlaydi. Sensor uchun xavfsiz bo'lgan rejimga o'tishi uchun pech kerakli haroratgacha sovugunicha siz **Сенсор (Sensorli tayyorlash)** tugmasidan vaqtinchalik foydalana olmaysiz.

Quyidagi jadvalda 8 ta **Sensorli tayyorlash** dasturlari keltirilgan. Unda tayyorlagandan keyingi har bir element uchun tavsiya qilingan vazn diapazoni va tegishli ko'rsatmalar keltirilgan. Dasturning boshlanishida displey sensor davrini ko'rsatadi. Shu davrdan keyin tayyorlash vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda hisoblanadi va qolgan tayyorlash vaqti namoyish qilinadi. Tayyorlash jarayoni siz uchun qulay bo'lishi uchun sensorli tizim tomonidan boshqariladi.

Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1 Ichimliklar	150-250 g	Suyuqlikni (xona haroratidagi) sopol piyola yoki stakanga quying. Berkitmagan holda isiting. Aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Ularni pechda qoldiring. Ichimliklarni kutish vaqtidan avval va keyin yaxshilab aralashtiring. Piyolani olishda ehtiyot bo'ling (suyuqliklar uchun ko'rsatmalarga qarang). 1-2 daqiqa kuting.
2 Brokkoli gulchalari	200-500 g	Yangi uzilgan sabzavotlarni, masalan brokkolini yuving va tozalang hamda gulchalar tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 30-45 ml (2-3 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. Ushbu dastur brokkoli hamda qovoqchalar, baqlajonlar, oshqovoq yoki garmdorini tayyorlash uchun mosdir. 1-2 daqiqa kuting.
3 Bo'laklangan sabzi	200-500 g	Yangi uzilgan sabzavotlarni, masalan sabzilarni yuving va tozalang hamda dumaloq bo'laklarga bir tekis to'rg'ang. Ularni qopqoqli shisha idishga joylashtiring. 30-45 ml (2-3 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. Ushbu dastur bo'laklangan sabzi hamda gulkaram yoki bryukvani tayyorlash uchun mosdir. 1-2 daqiqa kuting.
4 Gulkaram gulchalari	200-500 g	Yangi uzilgan sabzavotlarni, masalan gulkaram gulchalarini yuving va tozalang hamda gulchalar tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 30-45 ml (2-3 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. Ushbu dastur brokkoli hamda qovoqchalar, baqlajonlar, oshqovoq yoki garmdorini tayyorlash uchun mosdir. 1-2 daqiqa kuting.





Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
5 Po'sti artilmay pishirilgan kartoshka	200-800 g	Har biri 200 g bo'lgan kartoshkalarni yuving va tozalang. Zaytun yog'i surting va pichoq bilan po'stini arting. Aylanuvchi taglikka aylana shaklida joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.
6 Qaynatilgan pasta	100-300 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. 4 baravar qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Kutib turish vaqtidan avval aralashtiring va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang. 1-3 daqiqa kuting.
7 Mini ravioli	200-400 g	Mini raviolini chuqur sopol idishga soling. Tarelkani aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Plastmassa qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.
8 Tovuq bo'laklari	200-500 g	Sovutilgan tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Po'stli tomoni bilan quyi taglikka joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettirish uchun start tugmachasini bosing. 2-3 daqiqa kuting.



Avtomatik sensorli tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Avtomatik sensorli tayyorlash sizga tayyorlash vaqtida taomdan chiqayotgan gazlar miqdorini aniqlash orqali taomni avtomatik tayyorlashingizga imkon beradi.

- Taom tayyorlash vaqtida ko'pgina turdagi gazlar hosil qilinadi.
  Avtomatik sensor tayyorlash vaqti va quvvat darajasini o'rnatish ehtiyojini yo'q qilgan holda taomdan chiqayotgan shu gazlarni aniqlash orqali kerakli vaqt va quvvat darajasini belgilaydi.
- Sensorli tayyorlash vaqtida konteynerni qopqog'i yoki plastik o'rama bilan yopganingizda Avtomatik sensor konteyner bug' bilan to'yinganidan keyin hosil bo'ladigan gazlarni aniqlaydi.
- Tayyorlash tuggalanishidan biroz avval qolgan tayyorlash vaqti teskari tartibda sanala boshlanadi. Bu zarur bo'lgan hollarda tekis tayyorlanishi uchun taomni aralashtirish yoki ag'darishga mos vaqtdir.
- Avtomatik sensorli tayyorlashdan avval taomga ziravorlar, o'tlar yoki qizartiruvchi souslar qo'shilishi mumkin. Ehtiyot chorasi sifatida aytib o'tish kerakki, tuz yoki shakar taomda kuygan joylarni hosil qilishi mumkin, shuning uchun ushbu masalliqlar tayyorlashdan keyin qo'shilishi kerak.

Sensorli tayyorlash uchun anjomlar va qopqoq

- Ushbu funksiyada yaxshi tayyorlash natijalarini olish uchun ushbu kitobdagi jadvalda berilgan mos konteynerlar va qopqoqlarni tanlash bo'yicha yo'riqnomalarga amal qiling.
- Doimo mikroto'lqinlarga nisbatan xavfsiz bo'lgan konteynerlardan foydalaning va ularni o'zlarining qopqoqlari yoki plastik o'ramlar bilan yoping. Plastik o'ramdan foydalanganda bug'ning mos tezliklarda chiqib turish uchun bir uchini qayrib qo'ying.
- Doimo foydalanilayotgan idishga mo'ljallangan qopqoqdan foydalaning. Agar idishning qopqog'i mavjud bo'lmasa, plastik o'ramdan foydalaning.
- Konteynerlarni kamida yarmigacha to'ldiring.
- Aralashtirish yoki ag'darishni talab qiladigan taomlarni Sensorli tayyorlash siklining oxirida displeyda vaqtni teskari tartibda sanash boshlangandan keyin aralashtirish yoki ag'darish kerak.

Muhim

- Pechni o'rnatgandan va elektr rozetkasiga ulagandan keyin elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzmang. Gaz sensoriga taomni qanoatli tarzda tayyorlash uchun barqaror holatga kelgunicha ma'lum vaqt talab qilinadi.
- Davomli tayyorlash uchun, ya'ni bitta taomdan keyin darhol boshqa taomni tayyorlash uchun avtomatik sensorli tayyorlashdan foydalanish tavsiya qilinmaydi.
- Mos tarzda sovutilishi uchun pechni yaxshi havo almashishiga ega bo'lgan joyga o'rnating va sensorning to'g'ri ishlayotganligiga ishonch hosil qiling.
- Yomon natijalarga ega bo'lmaslik uchun xona harorati haddan tashqari baland yoki haddan tashqari past bo'lgan hollarda Avtomatik sensordan foydalanmang.
- Pecni tozalash uchun uchuvchan tozalash vositalaridan foydalanmang. Ushbu tozalash vositasidan hosil bo'luvchi gaz sensorga ta'sir ko'rsatishi mumkin.
- Pechni yuqori namlikka ega bo'lgan yoki gaz chiqaruvchi qurilmalar yaqiniga o'rnatmang, chunki bu Avtomatik sensorning to'g'ri ishlashiga xalaqit beradi.
- Doimo pech ichini toza saqlang. Barcha to'kilgan taom qoldiqlarini nam latta bilan arting. Ushbu pech faqat uy sharoitlarida foydalanish uchun mo'ljallangan.





SOG'LOM TAOM TAYYORLASH XUSUSIYATLARIDAN FOYDALANISH

Sog'lom taom tayyorlash xususiyatlari 15 ta avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtlariga ega.
Tayyorlash vaqtlari yoki quvvat darajalarini o'rnatishingiz shart emas.
Siz **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burash orqali porsiya hajmini o'zgartirishingiz mumkin.

☛ Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan qabul qiluvchilardan foydalaning.

Eshikni oching. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.



Здоровое питание	1. **Здоровое питание (Sog'lom taom tayyorlash)** tugmasini bosing.
	2. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burash orqali taom toifasini tanlang va **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing. 1) Yormalar/Pasta 2) Sabzavotlar 3) Tovuq go'shti/Baliq
	3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan. Shu vaqtda taom turini tanlash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.
	4. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda porsiya miqdorini tanlang.
/+30 сек СТАРТ	5. **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini bosing. **Natija:** Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi. • Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "End (Tamom)" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.

Quyidagi jadvalda 15 ta **Sog'lom taom tayyorlash** dasturlari uchun porsiya miqdorlari va tegishli tavsiyalar keltirilgan. Bu donlar/pasta(1), sabzavotlar(2) va parranda go'shti/baliq(3) dan tashkil topadi.

☛ Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

1. Donlar/Pasta

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1-1 **Jigarrang guruch**	150-200 g 200-250 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 5-10 daqiqa kuting.
1-2 Olabuta	150-200 g 200-250 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 1-3 daqiqa kuting.
1-3 Makaron	100-150 g 200-250 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. 4 baravar qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va keyin suvini yaxshilab chiqarib tashlang. 1-3 daqiqa kuting.





2. Sabzavotlar

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
2-1 Ko'k loviya	200-250 g 300-350 g	Ko'k loviyalarni chaying va tozalang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 200-250 g keladigan porsiyaga 30 ml (2 osh qoshiq) yoki 300-450 g keladigan porsiyaga 45 ml (3 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi taglik markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
2-2 Ismaloq	100-150 g 200-250 g	Ismaloqni yuving va tozalang. Qopqoqli shisha idishga joylashtiring. Suv qo'shmang. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
2-3 Archilmagan kartoshka	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Kartoshkani tozalang va arting, taxminan bir xil o'lchamda teng bo'laklarga kesing va ularni qopqoqli shisha idishga soling. 15-30 ml (1-2 osh qoshiq) suv qo'shing. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. Katta miqdorlarda tayyorlaganda tayyorlash vaqtida bir marta aralashtiring. 3-5 daqiqa kuting.
2-4 Gratin kartoshkalari	400-450 g 800-850 g	Yangi gratin kartoshkani kichkina issiqqa chidamli idishga soling. Idishni past taglikka qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.
2-5 Qovurilgan baqlajonlar	100-150 g 200-250 g	Baqlajonlarni chaying va bo'laklang. Yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Bo'laklarni baland taglikka bir tekis qo'ying. Tovushli signal berilishi bilan ag'daring. Davom ettirish uchun Start tugmasini bosing (Agar siz ag'darmasangiz, pech ishlashda davom etadi). 1-2 daqiqa kuting.
2-6 Tomat-gril	400-450 g 600-650 g	Pomidorlarni yuving va tozalang. Ularni teng ikkiga bo'ling va mikroto'lqin uchun mo'ljallangan idishga joylashtiring. Tepasiga maydalangan pishloqni joylashtiring. Idishni baland taglikka qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.



3. Parranda go'shti/Baliq

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
3-1 Tovuq ko'kraklari	300-350 g 400-450 g	Tovuq ko'kraklarini yuving va sopol idishga joylashtiring. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va tirqish oching. Idishni aylanuvchi taglikka qo'ying. 2 daqiqa kuting.
3-2 Kurka ko'kraklari	300-350 g 400-450 g	Kurka ko'kraklarini chaying va chuqur shisha idishga joylashtiring. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va tirqish oching. Idishni aylanuvchi taglikka qo'ying. 2 daqiqa kuting.
3-3 Grillangan tovuq ko'kraklari	300-350 g 400-450 g	Tovuq ko'kragini chaying, marinadlang va yuqori taglikka joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 2 daqiqa kuting.
3-4 Grillangan baliq filesi	200-300 g 400-500 g	Baliq filelarini baland taglikka bir tekis qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 1-2 daqiqa kuting.
3-5 Grillangan losos steyki	200-250 g 300-350 g	Baliq steyklarini baland taglikka bir tekis qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 2 daqiqa kuting.
3-6 Baliq qovurdog'i	200-300 g 400-500 g	Butun baliq (forel yoki dorada) terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. Baliqni yuqori taglikka yonma-yon, bitta baliq boshi ikkinchisining dumiga tegadigan tarzda joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 3 daqiqa kuting.





ACHITQILI XAMIR / YOGURT XUSUSIYATLARIDAN FOYDALANISH

5 ta **Xamir/Yogurt** funksiyalari dasturlashtirilgan tayyorlash vaqtlarini o'z ichiga oladi. Tayyorlash vaqti yoki quvvat darajasini o'rnatishingiz shart emas.
Siz **Ферментация (Xamir/Yogurt)** tugmasini bosgandan keyin **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burash orqali xamir/yogurt toifasini o'zgartirishingiz mumkin.

Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

Ферментация	1. **Ферментация (Xamir/Yogurt)** tugmasini bosing.
	2. Xamir yoki Yogurtni tanlang va **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing. 1) Xamir 2) Yogurt
	3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Siz **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burash orqali tayyorlamoqchi bo'lgan raqamingizni tanlashingiz kerak. Turli avvaldan dasturlangan sozlanmalarning bayonini ko'rish uchun keyingi sahifadagi jadvalga qarang. Shu vaqtda taom turini tanlash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.
/+30 сек СТАРТ	4. **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini bosing.

Aylanuvchi patnis yogurtni tayyorlash paytida ishlamaydi.



Quyidagi jadvalda achitqili xamirni ko'pchirish yoki uy yogurtini tayyorlash uchun avtomatik dasturdan qanday foydalanish ko'rsatib beriladi.

1. Xamir

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1-1 Pitstsa xamiri	300-500 g	Xamirni mos idishga soling va quyi taglikka o'rnating. Alyumin folga bilan yoping.
1-2 Tort xamiri	500-800 g	Xamirni mos idishga soling va quyi taglikka o'rnating. Alyumin folga bilan yoping.
1-3 Non xamiri	600-900 g	Xamirni mos idishga soling va quyi taglikka o'rnating. Alyumin folga bilan yoping.

2. Uyda tayyorlanadigan yogurt

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
2-1 Kichkina piyolalar	500 g	150 g tabiiy yogurtni 5 ta sopol kosachalar yoki kichkina shisha bankalarga tekis taqsimlang (har biri 30 g). Har bir kosachaga 100 ml sut qo'shing. Uzoq vaqt saqlanuvchi sutdan foydalaning (xona haroratidagi; yog'liligi 3,5 %). Har birini oziq-ovqatlar uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tugallagandan keyin 6 soat muzlatgichga qo'ying. Ilk marta tayyorlaganda quruq yogurt bakteriyalaridan foydalanishni tavsiya qilamiz.
2-2 Katta miska	500 g	150 g tabiiy yogurtni 500 ml uzoq vaqt saqlanuvchi sut bilan aralashtiring (xona haroratidagi; yog'liligi 3,5 %). Katta shisha miskaga tekis quying. Oziq-ovqatlar uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tugallagandan keyin 6 soat muzlatgichga qo'ying. Ilk marta tayyorlaganda quruq yogurt bakteriyalaridan foydalanishni tavsiya qilamiz.





AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYALARIDAN FOYDALANISH

Avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyalari go'sht, parranda go'shti, baliq, non mahsulotlari, tort va mevani muzdan tushirishga imkon beradi. Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi. Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.

Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

Eshikni oching. Tayyorlanayotgan sopol idishdagi muzlatilgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.

Быстрая разморозка	**1. Быстрая разморозка (Avtomatik tarzda muzdan tushirish)** tugmasini bosing.
	2. Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan. Shu vaqtda taom turini tanlash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.
	3. Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini buragan holda porsiya miqdorini tanlang.
+30 сек СТАРТ	**4. СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini bosing. **Natija:** • Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi. • Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tganda, pech mahsulotlarni ag'darish kerakligini eslatgan holda tovushli signallar beradi.
+30 сек СТАРТ	**5.** Muzdan tushirish jarayonini yakunlash uchun yana **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini bosing. **Natija:** Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "End (Tamom)" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.

Quyida keltirilgan jadvalda tezlashtirilgan **Avtomatik tarzda muzdan tushirish** rejimining turli dasturlari, mahsulot hajmi va tegishli tavsiyalar keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval har qanday o'rama materiallarni olib tashlash kerak.

Muzlatilgan go'sht, tovuq yoki baliqni yassi shisha yoki sopol idishga, non, tort va mevani esa – oshxona qog'oziga joylashtiring.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1 Go'sht	200-1500 g	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshteksla r, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-90 daqiqa kuting.
2 Parranda go'shti	200-1500 g	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida parranda go'shtini aylantiring. Siz tovuqni ham butunligicha, ham bo'laklar ko'rinishida muzdan tushirishingiz mumkin. 20-90 daqiqa kuting.
3 Baliq	200-1500 g	Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-80 daqiqa kuting.
4 Non/Pirog	125-1000 g	Nonni oshxona qog'ozi bo'lagiga joylashtiring va tovushli signal bo'lishi bilan ag'daring. Pirogni sopol idishga joylashtiring va imkoni boricha tovushli signal bo'lishi bilan ag'daring. (Pech ishlashda davom etadi va eshikcha ochilishi bilan to'xtaydi). Bu dastur barcha turdagi kesilgan yoki butun nonlar hamda bulochkalar va fransuz batonlari uchun mos keladi. Aylana shaklda joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi achitqili pishiriqlar, biskvitlar, tvorogli pudding, qatlamli xamirdan qilingan mahsulotlar uchun mos keladi. U yog'li pishiriqlar, mevali tortlar va kremli tortlar hamda shokolad qiyomli tortlar uchun to'g'ri kelmaydi. 10-60 daqiqa kuting.
5 Meva	100-600 g	Mevalarni yassi shisha idishga bir tekis qilib joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi mevalar uchun mos keladi. 5-20 daqiqa kuting.





RUS TAOMLARI FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Rus taomlari xususiyatlari 60 ta avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtlariga ega. Tayyorlash vaqtlari yoki quvvat darajalarini o'rnatishingiz shart emas.

Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan qabul qiluvchilardan foydalaning.

Eshikni oching. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.

Русская кухня	1. **Русская кухня (Rus taomlari)** tugmasini bosing.
	2. Taom turini tanlang va **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.
	3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda taom turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan.
/+30 сек СТАРТ	4. **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini bosing. __Natija:__ Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi. • Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "End (Tamom)" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.

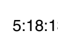


Quyidagi jadvalda 60 ta **Rus taomlari** dasturlari uchun porsiya miqdorlari va tegishli tavsiyalar keltirilgan.

Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

1. Nonushta

Kod/Taom	Masalliqlar / Ko'rsatmalar
1-1 Suli yormasi	Quruq rus suli yormasi (Gerkules) - 50 g, shakar - 5 g, tuz - 0,5 g, qaynatilgan suv - 200 ml, sovuq sut - 150 ml
	Yormani katta chuqur tarelkaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynagan suv, sut qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang. Tayyorlagandan keyin sariyog', tuz, shakar qo'shing.
1-2 Grechixa bo'tqasi	Grechixa bo'tqasi - 100 g, tuz - 2 g, qaynagan suv - 300 ml
	Grechixa bo'tqasini chuqur kosaga seping va tuz qo'shing. Qaynagan suv qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang. Tayyorlagandan keyin sariyog', tuz, shakar qo'shing.
1-3 Pishloqli tostlar	Tost uchun non - 2 bo'lak (26-28 g/bo'lak), pishloq - 2 bo'lak (20 g/bo'lak)
	Ikkita tostni yuqori taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tostlarni ag'daring va ularning ustiga pishloq bo'laklarini qo'ying. Va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
1-4 Tuxum-pashot	Tuxum - 1 dona, suv - 300 ml, sirka 9% - 10-15 ml
	Suvli va sirkali kosani mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Suvni qaynash darajasigacha olib boring. Tovushli signaldan ekyin suvli va sirkali kosani pechdan oling. Vilka bilan suvni markazida voronka paydo bo'ladigan tarzda aralashtirgan holda unga po'sti archilgan tuxumni soling. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.
1-5 Konservalangan losos va qaynoq mayonezli non	Non - 2 bo'lak (22 g/bo'lak), konservalangan losos - 60 g (30 g/bo'lak), mayonez - 36 g (18 g/bo'lak), ko'k piyoz (maydalangan) – 2-5 g
	Ikki bo'lak nonni yuqori taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tostlarni oling. Va ularning ustiga konservalangan losos va mayonezni qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring. Ustidan maydalangan piyoz bilan bezang.
1-6 Konservalangan no'xotli sosiskalar	Sosiskalar - 2 dona (50 g/dona), yog' - 5 g, konservalangan no'xot - 135 g (suyuqliksiz)
	Sanchigan sosiskalarni plastik qopqoqsiz tarelkaga qo'ying va sariyog' qo'shing. Yog' ustidan konservalangan no'xotni joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.





Kod/Taom	Masalliqlar / Ko'rsatmalar
1-7 Quymoq	Tuxum - 3 dona, sut - 30 ml, tuz - 2 g
	Tuxumni sut va tuz bilan aralashtiring va hosil bo'lgan massani tarelkaga quying. Tayyorlashni boshlang. Tayyorlagandan keyin sariyog' qo'shing.
1-8 Tvorogli somsa	Tvorog - 90~100 g, un - 10 g, shakar (xushbo'y vanilinli) - 10 g, tuz - 0,5 g, tuxum - ¼ dona, yog' - 5~10 g (yog'lash uchun), un - 30 g
	Yog'dan boshqa barcha masalliqlarni yaxshilab aralashtiring. Ikkita tvorogli somsa yasang. Tvorogli somsalarni yog' bilan yog'lang. Ularni mumlangan qog'ozga joylashtiring va keyin yuqori taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tvorogli somsalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
1-9 Keks	Shakar - 45 g, vanilin xushbo'yli shakar - 5 g, yog' - 40 g, tuxum - 0,5 dona, sut - 30 ml, pishirish sodasi - 3 g, un - 100 g
	Shakar, vanilinli shakar va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuxum qo'shing. Boshqa masalliqlarni qo'shing. Olingan massani yog'langan jomga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Uni jomdan olishdan avval sovushini kuting.
1-10 Limonli qumloq pechenye	Un - 100 g, sariyog' - 50 g, shakar - 40 g, tuxum sarig'i - 0,5 dona, iliq suv - 1 choy qoshiq, limon po'stlog'i, shakar-qiyom uchun: Tuxum sarig'i - 1 dona, shakar kukuni - 3~5 g
	Barcha masalliqlarni yaxshilab aralashtiring. Beshta sharchalar yasang. Ularni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida sharchalarni tuxum sarig'i bilan tepasidan yog'lang, shakar kukuni seping va tayyorlash jarayonini davom ettiring. Sovushini kuting.
1-11 Tovuq jigaridan qilingan pashtet	Tovuq jigari - 500 g, piyoz - 2 dona (mayda to'rg'algan), sarimsoqpiyoz - 1 bo'lak (maydalangan), qaymoq (20 % moy) - 120 ml, sariyog' - 60 g, o'simlik yog'i - 2 osh qoshiq, tuz va murch
	Katta tarelkaga qaymoq va o'simlik yog'i, piyoz va sarimsoqpiyozni soling, qopqog'ini yoping va pechga joylashtiring, keyin tayyorlashni boshlang. Tovushli signal berilganda 2 ta tovuq jigarini qo'shing va tayyorlashni davom ettiring. Pechdan oling va sovuting. Bir jinsli massaga aralashtirish uchun qaymoq, tuz va murchni qo'shing. To'rtburchak shaklidagi tekis sirtga o'tkazing, folga bilan yoping va 2-3 soat muzlatgichga qo'ying. Yana bir bor aralashtiring. Tost bilan dasturxonga torting.

Kod/Taom	Masalliqlar / Ko'rsatmalar
1-12 Sabzavotli frittata	Yirik kartoshka (po'sti artilgan va yupqa aylana shaklida to'rg'algan) - 2 dona, piyoz (mayda to'rg'algan) - 1 dona, tuxum - 5 dona, kichkina sukkini - 2 dona, qizil shirin qalampir - 2 dona, qaymoq (qaymoqli sut, 35 % yog') - 450 ml, to'rg'algan parmazan pishlog'i - 2 osh qoshiq
	1 piyola kartoshka va piyozni aylana shakldagi idishga tagi butunlay yopiladigan tarzda terib chiqing. Qaymoqni tuxum bilan aralashtiring, aralashmaning yarmini kartoshkaga quying va idishni pechga joylashtiring. Sukkini va qalampirni mayda qilib to'rg'ang. Kartoshkani aylana shaklida joylashtiring, qolgan tuxum va qaymoq arlashmasini quying, parmazan pishlog'ini seping. Tayyorlashni boshlang.
1-13 Kunjutli pishloq biskvitlari	Un - 1 piyola, sariyog' - 125 g, yashil mog'orli pishloq (Dorblue) - 60 g, maydalangan parmazan pishlog'i - 2 osh qoshiq, to'rg'algan ko'k piyoz - 0,25 piyola, kunjut urug'i - 0,5 piyola
	Unni stolda elakdan o'tkazing. Sariyog'ni kichkina bo'laklarga kesing va unga belang. Mayda to'rg'algan yashil pishloq, parmazan va ko'k piyoz qo'shing. Yaxshilab aralashtiring. Xamirdan to'pcha yasang, folgaga o'rang va 30 daqiqa muzlatgichga qo'ying. Xamirni mayda to'pchalarga bo'ling, ularni kunjutda aylantiring. Yengil yog'langan pishirish varaqasi ustiga joylashtiring va pishiring.
1-14 Shokoladli pechenye	Un - 1,5 piyola, bir chimdim tuz, sariyog' - 120 g, qora shokolad - 125 g, shakar - 0,5 piyola, tuxum - 1 dona, maydalangan yong'oq - 60 g
	Eritilgan sariyog', shokolad va shakarni idishga soling, keyin sovuting. Tuxumli aralashma tayyorlang, elangan un va tuz qo'shing. Yaxshilab aralashtiring. Yong'oq qo'shing, yana aralashtiring. Osh qoshiq yordamida xamirni yengil yog'langan pishirish varaqasi ustiga yoying. Keyin tayyorlang.
1-15 Grechixa pudingi	(a) Tvorog 9% - 120-140 g, shakar - 10-15 g, tuz - 0,5 g, tuxum - 0,5 dona, qaynatilgan grechixa yormasi - 140 g (b) Yog' - 5 g, bulash uchun suxari uni - 1-2 g (c) Smetana - 30 g
	Barcha massaliqlarni aralashtiring (a). Sariyog' surtilgan va qoplangan non burdalarini ichi chuqur jomga joylashtiring (b). Tepasiga smetana surting (c). Tayyorlashni boshlang.





2. Tushlik

Kod/Taom	Masalliqlar / Ko'rsatmalar
2-1 Borsh	(1) Qirilgan lavlagi - 50 g, to'rg'algan karam - 20 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'rg'algan piyoz - 10 g, tomat pastasi - 15 g, shakar - 5 g (2) Mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 650 ml, dafna bargi - 1 dona Rus uksusi 9% - 5 ml ta'bingizga ko'ra. Dasturxonga tortish uchun sarimsoqpiyoz, ko'katlar va smetana
	Barcha (1) masalliqlarni katta jomga soling va qaynoq bulon qo'shing va tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida dafna bargini qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
2-2 Shchi karam sho'rvasi	(1) To'rg'algan karam - 45 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'rg'algan piyoz - 10 g, tilimlangan kartoshka - 25 g, tomat pastasi - 10 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 400 ml (2) Mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml, dafna bargi - 1 dona. Dasturxonga tortish uchun ko'katlar
	Barcha (1) masalliqlarni katta jomga soling va qaynoq bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida jomdagilarni yaxshilab aralashtiring, bulon va dafna bargini qo'shing (2). Va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
2-3 Go'shtli solyanka	(1) To'rg'algan piyoz - 45 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 350 ml (2) Kavar - 7 g, qirilgan muzlangan bodring - 50 g, tomat pastasi - 30 g, zaytun - 16 g, zaytun suyuqligi - 20 g, dafna bargi - 1 dona, go'shtli assorti - 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 350 ml
	Piyozni katta jomga soling, qaynayotgan (1) bulonni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida boshqa masalliqlarni (2) qo'shing. Barchasini yaxshilab aralashtiring, bulon, dafna bargi qo'shing va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
2-4 Sabzavotli sho'rva	Muzlatilgan sabzavotlar - 150 g, sabzavotli bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 300 ml. Dasturxonga tortish uchun ko'katlar
	Barcha masalliqlarni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang.



Kod/Taom	Masalliqlar / Ko'rsatmalar
2-5 Tovuqli ugra	Vermishel - 15 g, tovuq filesi - 50 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'rg'algan piyoz - 10 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 440 ml. Dasturxonga tortish uchun ko'katlar
	Vermishelni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Fileni mayda bo'laklarga kesing va boshqa masalliqlarni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang.
2-6 Kotletlar	(1) Oq non - 10 g, sut - 15 ml (2) Mol yoki cho'chqa go'shtidan tayyorlangan qiyma - 120 g, tuz - 2 g, murch - 1 g (3) Bulash uchun suxari uni - 5 g
	Nonga sut (1) quying. Qiyma bilan yaxshilab aralashtiring. (2) ziravorlarni qo'shing. Ikkita kotlet yasang va maydalangan suxari (3) seping. Uni yuqori taglikdagi idishga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.
2-7 Qovurilgan losos steyki	Suyaklari va terisi bo'lgan losos steyki - 200-250 g, tuz - 1 g, limon - 15 g (sharbat), o'simlik moyi - 5 g
	Losos steykiga ziravorilarni seping va yog' bilan yog'lang. Tarelkaga joylashtiring. Idishni quyi taglikka joylashtiring va tayyorlashni boshlang.
2-8 Xantal sousi qo'shilgan cho'chqa bo'yni	(1) Cho'chqa bo'yni - 150 g, qirilgan sabzi - 20 g, to'rg'algan piyoz - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, dijon xantali - 20 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml
	Go'shtni uzun bo'lakchalarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang va tovuq bulonini qo'shing. (1) Idishga quying. Yaxshilab aralashtiriing va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bulonga quying, aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
2-9 Chuchvara	Muzlatilgan chuchvara - 15 dona (10-12 g/dona), tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 400 ml, murch-no'xot - 3-5 dona, dafna bargi - 1 dona.
	Barcha masalliqlarni katta jomga soling va qaynoq bulon qo'shing. Ichi chuqur plastik qopqoq bilan yoping. Tayyorlashni boshlang. Tayyorlagandan keyin sariyog', smetana qo'shing.



Kod/Taom	Masalliqlar / Ko'rsatmalar
2-10 Quruq mevalardan tayyorlangan kompot	Turshak - 25 g, olxo'ri qoqi - 20 g, olma qoqi - 15 g, shakar - 10 g, limon kislotasi - 2 chimdim, qaynagan suv - 600 ml
	Barcha masalliqlarni katta jomga soling va qaynoq suv qo'shing. Tayyorlashni boshlang.
2-11 Xitoycha tovuq qanotchalari	Tovuq qanotchalari - 12 dona, soya sousi - 0,3 piyola, asal - 2 osh qoshiq, quruq oq vino - 2 osh qoshiq, o'simlik yog'i - 2 osh qoshiq, maydalangan sarimsoqpiyoz bo'lagi - 1 dona, maydalangan zanjabil ildizi - 0,5 osh qoshiq, kunjut urug'i
	Chetki qanotlarni qorin ichiga joylashtiring. Soya sousi, asal, vino, sarimsoqpiyoz va zanjabilni aralashtiring. Qanotlarni marinad va muzlatgichga bir tun muddatga joylashtiring. Keyingi kuni qanotlarni pishirish varaqasiga joylashtiring, quyi taglikda kunjut urug'larini seping va tayyorlashni boshlang.
2-12 Pishloq garnirli qarsildoq baliq	Oq dengiz balig'i filesi - 4 ta (har biri 200 g), bekon (yaxshilab maydalangan) - 2 bo'lak, yaxshilab maydalangan yong'oq - 0,25 piyola, oq non ushoqlari - 1 piyola, kamember kabi yumshoq pishloq - 125 g, sariyog' - 3 osh qoshiq
	Baliq filesini mos pishirish uchun shaklga joylashtiring. Pishloqni juda mayda bo'laklarga kesing va uni baliq ustiga joylashtiring. Eritilgan sariyog'ni bekon, yong'oq va non ushoqlari bilan aralashtiring. Baliq ustiga tekis qatlam qilib joylashtiring va tayyorlashni boshlang.
2-13 Brokkoli va bodomli baliq	Sudak filesi (baliq, har biri 400 g) - 2 dona, apelsin sharbati - 1,5 piyola, apelsin po'sti - 1 dona, kichik boshli brokkoli - 1 dona, maydalangan bodom - 0,3 piyola, sariyog' - 2 osh qoshiq, makkajo'xori kraxmali - 3 osh qoshiq, tuz va qalampir
	Eritilgan sariyog'ni aralashtiring va kraxmalni 900 Vt quvvat bilan 1 daqiqa pishiring. Apelsin sharbati va po'stlog'ini qo'shing, 900 Vt quvvat bilan 2 daqiqa davomida tayyorlashni davom ettiring. Brokkolini mayda gulchalarga bo'ling. Sudak filesini mos idishga joylashtiring, yon tomonlariga brokkoli gulchalarini qo'ying, sousni quying va yong'oqlarni seping. Tayyorlashni boshlang.

Kod/Taom	Masalliqlar / Ko'rsatmalar
2-14 Pesto sousli kalmar	Kalmar halqalari - 500 g, quruq oq vino - 0,5 piyola, limon sharbati - 2 osh qoshiq Sous uchun: Bazilika barglari - 1,5 piyola, qovurilgan qarag'ay yong'og'i - 0,25 piyola, maydalangan sarimsoqpiyoz bo'lagi - 2 dona, zaytun moyi - 0,5 piyola, tuz va qalampir
	Sousni tayyorlang. Maydalangan bazilika barglari, yong'oq va sarimsoqpiyozni bir jinsli massaga aralashtiring. Aralashtirishni davom ettirgan holda zaytun moyini quying. Tuz va murch qo'shish. Idishga kalmar halqalarini soling, vino va limon sharbatini quying, yaxshilab aralashtiring va pechga joylashtiring hamda tayyorlashni boshlang. Sousli halqalarni aralashtiring.
2-15 Befstroganov	Mol go'shti - 600 g, piyoz (o'rtacha) - 2 dona (mayda to'rg'algan), smetana - 100 g, tomat pastasi - 25 g, un - 1 osh qoshiq, mol go'shti buloni - 1,5 piyola, tuz va qalampir
	Go'shtni 20 mm qalinlikdagi bo'laklarga kesing, qalinligini 7-10 mm gacha kamaytiring va keyin ularni 3-4 sm uzunlikdagi bo'laklarga bo'ling. Un, tuz va murch seping va yaxshilab aralashtiring. Go'shtni idishga soling va piyoz, tomat pastasi va bulon qo'shing. Idishni yoping va pechga joylashtiring, keyin tayyorlashni boshlang. Tovushli signal berilganda kremni qo'shing va tayyorlashni davom ettiring.





3. Kechki ovqat

Kod/Taom	Masalliqlar / Ko'rsatmalar
3-1 Qotirilgan tuxum qo'shilgan go'shtli rulet	Go'shtli qiyma (mol yoki cho'chqa go'shti) - 150 g, qotirilgan holda qaynatilgan tuxum - 1 dona, tuz - 2 g, murch-no'xot - 0,5 g
	Ziravorlarni qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring. Qiymani aylana qilib yoying. Aylana markaziga tuxumni qo'ying. Tuxumni hamma tomonidan qiyma bilan yoping. Olingan mahsulotga yoysimon shakl bering. Tarelkaga joylashtiring. Qizartiruvchi idishni aylanuvchi taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.
3-2 Karam do'lmalar	(1) Do'lma (a) Go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 120 g, qaynatib pishirilgan guruch - 25 g, maydalangan karam - 25 g, tuz - 1-2 g, qalampir-no'xot - 0,5 g (b) To'rg'algan piyoz - 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml
	Sabzavotlar va ziravorlarni go'shtga qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring (a). Ikkita oval shaklini yasang. Piyozni chuqur tarelkaga soling. Ustidan do'lmalarni qo'ying va bulonni qo'shing (b). Tarelkani baland taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani do'lmali bulonga quying. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
3-3 Tomatli sousdagi go'shtli bitkilar	(1) Go'shtli bitkilar (2) Oq non - 30 g, sut - 35 ml, Go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 130 g, tuz - 1-2 g, murch-no'xot - 0,5 g (3) To'rg'algan - 15 g, to'rg'algan sabzi - 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml (4) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 20 g, suv - 75 ml
	Nonni sutga soling. Olingan qiymani qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring (2). Ikkita sharcha yasang. Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling (3). Unga go'shtli sharchalarni qo'ying va bulonni qo'shing. Tarelkani baland taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqlarni tayyorlang (4). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bitkilar bo'lgan bulonga quying. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.



Kod/Taom	Masalliqlar / Ko'rsatmalar
3-4 Olxo'ri qoqili tovuq oyoqchalari	Mayda to'rg'algan piyoz - 15 g, mayda to'rg'algan sabzi - 20 g, tovuq oyoqchalari - 2 dona (160 g dan 180 g gacha), qora olxo'ri - 5-7 dona (50 g), tovuq buloni yoki quruq konsentratli suv - 150 ml
	Piyoz va sabzini ichi chuqir tarelkaga soling. Ustidan tovuq oyoqchalarini qo'ying, qora olxo'ri va bulon qo'shing. Tarelkani mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
3-5 Sabzavotlar vilan birga qaynatilgan kurka go'shti	Kurka biqin go'shti - 150 g, to'rg'algan tsukkini - 50 g, to'rg'algan piyoz - 15 g, to'rg'algan sabzi - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml
	Barcha massaliqlarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang.
3-6 Pishirilgan kartoshka	Yirik kartoshka (160 - 200 g) - 1-2 dona
	Kartoshkalarni arting, suvsiz chuqur bo'lmagan idishga joylashtiring va taomlar uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping. Uni mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Dasturxonga tortishdan avval sariyog', smetana, pishloq yoki ta'bga ko'ra boshqa ziravorlar qo'shing.
3-7 Ratatuy	Kubiklar shaklida to'rg'algan tsukkini - 100 g, kubiklar shaklida to'rg'algan sabzi - 60 g, kubiklar shaklida to'rg'algan bulg'or qalampiri - 75 g, kubiklar shaklida to'rg'algan piyoz - 45 g, mayda to'rg'algan sarimsoqpiyoz - 6 g, tomat pastasi - 10 g, mayoran yoki rayhon - ta'mga ko'ra, sabzavotlardan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 150 ml
	Barcha massaliqlarni chuqur tarelkaga soling. (Mayoran yoki rayhon qo'shing). Yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.
3-8 Ruscha eski usuldagi baliq	(1) To'rg'algan lavlagi - 30 g, qirilgan sabzi - 30 g, to'rg'algan piyoz - 15 g, baliq/tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 200 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 10 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml (3) Karp yoki sudak filesi - 150 g, dafna bargi - 1 dona
	Barcha massaliqlarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulon qo'shing. (1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida sous uchun bulon, sabzavotlar va bulonni aralashtiring (2). Baliq va dafna bargini qo'shing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.





Kod/Taom	Masalliqlar / Ko'rsatmalar
3-9 Moskvacha baliq	(1) Shampinonlar - 30 g, sudak biqin go'shti - 150 g, o'simlik yog'i - 5 g (2) Smetana - 30 g (2 x 15 g) (3) Pishirilgan kartoshkaning dumaloq bo'laklari - 2 dona (60-70 g/dona), tuz - 5 g, yanchilgan oq qalampir - 0,5 g, qirilgan pihsloq - 25 g
	Qo'ziqorinlarni tarelkaga soling, yoniga baliqni joylashtiring. O'simlik yog'idan quying (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida smetana porsiyasining yarmini sopol tarelkaga soling (markaziga) (2). Shu smetanaga qo'ziqorinni soling. Shunga baliqni ham soling. Unga ziravorlar qo'shing. Baliq atrofiga kartoshkani yoyib chiqing. Kartoshkaga pishloqni o'yib chiqing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.
3-10 Muzlatilgan pitstsa	Muzlatilgan pitstsa – 350 g
	Muzlatilgan pitstsani mumlangan qog'oz bilan qoplangan gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.
3-11 Ismaloq va yong'oqli cho'chqa filesi	Cho'chqa karbonad - 1 kg, yangi muzlatilgan ismaloq - 250 g, kichkina piyoz - 1 dona (maydalangan), maydalangan sarimsoqpiyoz bo'lagi - 1 dona, qarag'ay yong'og'i - 3 osh qoshiq, yangi oq non ushoqlari - 0,25 piyola, sariyog' - 1 osh qoshiq, tuz va qalampir
	Masalliqlarni tayyorlang. Ismaloqni muzdan tushiring, ortiqcha suvlarni yaxshilab chiqarib tashlang. Sariyog' va piyozni kichkina idishga joylashtiring, 900 Vt quvvat bilan 1 daqiqa pechga qo'ying. Ismaloq, sarimsoqpiyoz va non ushoqlarini qo'shing. Tuz va murch qo'shing, yaxshilab aralashtiring. Cho'chqa karbonadni pichoq bilan oching, uni yengilgina uring, tuz va qalampir qo'shing, masalliqlarni qo'shing, o'ramalar yasang, six bilan mahkamlang, ip bilan qotiring. Pechga joylashtiring va tayyorlashni boshlang. Tovushli signal berilishi bilan bir marta aralashtiring.
3-12 Guruchli frikadelkalar	Mol go'shti qiymasi - 500 g, pishirilgan guruch - 2 piyola, katta piyoz (maydalangan) - 1 dona, maydalangan sarimsoqpiyoz - 1 dona, tuxum - 1 dona, sharbatli pomidor - 400 g, tuz va qalampir
	Guruchni qiyma, piyoz va tuxum bilan yaxshilab aralashtiring. Tuz va murch qo'shing. Ho'l qo'llar bilan diametri taxminan 5 sm bo'lgan to'pchalar yasang. Ularni idishga joylashtiring. Sharbatli pomidor qo'shing va pechga joylashtiring, keyin tayyorlashni boshlang. Tovushli signal berilishi bilan bir marta aralashtiring.
3-13 Asalli qovurilgan qo'y go'shti	Qo'y oyog'i - 1,5 kg, asal - 3 osh qoshiq, xantal - 1 osh qoshiq, tuz va qalampir
	Asal va xantalni aralashtiring. Qo'y go'shtiga tuz va qalampir seping, asallik aralashma bilan yog'lang. Go'shtni pishirish varaqasi ustiga joylashtiring va pishiring. Tovushli signal berilishi bilan bir marta ag'daring.

Kod/Taom	Masalliqlar / Ko'rsatmalar
3-14 Pishloqli tovuq go'shti ruletlari	Tovuq go'shti filesi - 4 dona, bri pishlog'i - 125 g, maydalangan petrushka - 1 osh qoshiq, tuxum - 2 dona, yangi oq non ushoqlari - 2 piyola, tuz va qalampir
	Tovuq go'shti filesini qalin qatlamlarga ajrating. Pishloq po'stini ajrating va uni petrushka bilan aralashtiring. Filelarni chorak qismini tayyorlangan masalliqlar bilan to'ldiring. Fileli ruletlarni yoping, yog'och tishkovlagichlar bilan mahkamlang. Har bir ruletga tuxum, keyin non ushoqlarini seping. Pishirish varaqasi ustiga joylashtiring va pishiring.
3-15 Tomatli sousdagi tovuq go'shti	Tovuq (1,25 kg) - 1 dona, sharbatli pomidor - 450 g, quruq qizil vino - 0,5 piyola, katta piyoz - 1 dona (maydalangan), danaksiz qora zaytun - 0,5 piyola, mayda kesilgan qo'ziqorin - 250 g, maydalangan petrushka - 2 osh qoshiq, karri kukuni - 1 osh qoshiq, un - 20 g, tuz va qalampir
	Tovushni mayda bo'laklarga ajrating, tuz va qalampir seping. Idishda vilka yordamida pomidor, vino, piyoz, zaytun, un va karri bilan aralashtiring. Masalliqlarni tovuqli idishga soling, yaxshilab aralashtiring. Idishni yoping va pechga joylashtiring, keyin tayyorlashni boshlang. Tovushli signal berilganda qo'ziqorinni qo'shing va tayyorlashni davom ettiring. Dasturxonga tortishdan avval petrushka seping.





4. Bayram taomlari

Kod/Taom	Masalliqlar / Ko'rsatmalar
4-1 Go'sht bilan qiymalangan bulg'or qalampiri	(1) Bulg'or qalampiri - 80 grammga 2 dona, go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 150-190 g (ikki qismga bo'ling), oddiy qaynatilgan guruch - 10-20 g, tuz - 5 g, yanchilgan murch - 0,5 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 200 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 20 g, suv - 50 ml
	Guruchni go'sht qiymasiga qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashtiring. Qalampirning o'zagi va urug'larini olib tashlang. Qalampirni go'sht bilan to'ldiring. Uni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulon qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani qiymalangan qalampirli bulonga quying. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
4-2 Baliqli rasstegay	(1) Muzlatilgan qatlamlangan xamir (2 ta to'rtburchak shakl) - ¼ kvadrat (2) Masalliq: Mayda kubikchalarga to'rg'algan sudak biqin go'shti - 25 g, kubikchalarga to'rg'algan shampinonlar - 6 g, oddiy qaynatilgan guruch - 4 g, yog'lash uchun tuxum sarig'i - ¼ dona
	Xamirni muzdan tushiring. Xamirning bir qismini kerakli o'lchamlarda kesing (1). Masalliq uchun barcha tarkibiy qismlarni aralashtiring (2). Masalliqni bir bo'lak xamir markaziga qo'ying. Mahsulotga qayiq shaklini bering. Tuxum sarig'i bilan yog'lang. Tarelkaga joylashtiring. Qizartiruvchi idishni quyi taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.
4-3 Pishloqli suxarilar	Pishloq - 125 g (har biri 25 gramm uchun 4-5 dona), tuxum - 0,5 dona, bulash uchun suxari uni - 3-5 g
	Pishloqni g'ishtchalarga bo'ling. Ularni tuxum sarig'iga botirib oling va ustidan maydalangan suxari seping. Pishloqni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Keyin uni yuqori taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.
4-4 Tovuqdan tayyorlangan kabob	Tovuq okorochkalari go'shti - 380 g, tomat pastasi - 20 g, tuz - 5 g, mayda to'rg'algan sarimsoqpiyoz - 3 g, o'simlik yog'i - 7 g, oddiy yogurt - 70 g, sixlar. Marinad uchun: pomidor, zaytun moyi, tuz, qalampir, limon po'sti
	Go'shtni 3 sm x 3 sm o'lchamlardagi kubiklar shaklida to'rg'ang. Marinad uchun blenderdan chiqarilgan pomidor, zaytun moyi, tuz, qalampir, limon po'stini aralashtiring. Marinadni tovuq go'shti bilan aralashtiring. Go'shtni 1 soat tuzli suvga soling. Tovuq go'shti bo'laklarini yog'och sixlarga o'tkazing. Ularni tarelkaga soling va keyin yuqori taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.



Kod/Taom	Masalliqlar / Ko'rsatmalar
4-5 Boyarcha go'sht	Cho'chqa bo'yni - 280 g (4 ta bo'lak), tuz - 2 g, yanchilgan qora murch - 0,5 g, shampinon bo'laklari - 45 g, mayonez - 55 g
	Go'shtga ziravorlar qo'shing. Go'shtni tarelkaga joylashtiring. Tarelkani baland taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida go'shtni shampinonlarga joylashtiring va tepasidan mayonez qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.
4-6 Lososli kulebyaka	Muzlatilgan qatlamlangan xamir - 130 g Masalliq: Mayda kubikchalarga torg'algan losos biqin go'shti - 100 g, tuz - 1 g, qovurilgan piyoz kubikchalari - 20 g, qotirib qaynatilgan mayda qilib kelisgan tuxum - 30 g, tuxum sarig'i - 1 dona yog'lash uchun
	Xamirni muzdan tushiring. Uni 2 mm qalinlikkacha yoying. Masalliq uchun barcha tarkibiy qismlarni aralashtiring. Masalliqni xamir markaziga qo'ying. Xamir qirralarini yopishtiring. Unga shakl bering. Bir necha kesmalar qiling. Tuxum sarig'i bilan yog'lang. Shakl berilgan xamirni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Keyin uni quyi taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.
4-7 Losos kabobi	Losos katta kubiklar - 350 dan 370 g, Limon - 25 g (sharbat), tuz - 5 g, o'simlik yog'i - 10 g, to'rg'algan petrushka - 10 g, sixlar
	Barcha masalliqlarni aralashtiring va baliqqa qo'shing. 15-20 daqiqa marinadlang. Keyin sizlarga o'tkazing. Ularni tarelkaga soling va keyin yuqori taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.
4-8 Sabzavotlar bilan pishirilgan forel	Yog' - 5 g, to'rg'algan sabzi - 35 g, to'rg'algan piyoz - 25 g, mayda kesilgan sarimsoqpiyoz - 3 g, maydalangan selderey barglari - 5 g, forel - 1 dona (220-250 g), tuz - 1 g, yanchilgan oq qalampir - 0,5 g, sariyog' - 5 g
	Mumlangan qog'oz o'rtasini sariyog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoqpiyoz va seldereyni qo'ying. Sabzavotlar ustiga ziravor qo'shilgan forelni qo'ying. Baliqning tepa qismini sariyog' bilan yog'lang. Qog'oz bilan yoping. Uni mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.
4-9 Pechenye	Un - 85 g, shakar kukuni - 25 g, yog' - 50 g, tuxum - 0,5 dona, tuz - 1 g
	Un, shakar kukuni va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuz va tuxum qo'shing. Yaxshilab aralashtiring. Xamirni ikkita tekis doira shaklidagi pechenyelarga bo'ling. Ularni mumlangan qog'oz bilan qoplangan quyi taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.





Kod/Taom	Masalliqlar / Ko'rsatmalar
4-10 **Klyukvali ichimlik**	Muzlatilgan klyukva - 50 g, shakar - 35 g, suv - 200 ml
	Muzlatilgan klyukvani mikser yordamida maydalang. Barcha masalliqlarni katta jomga soling. Tayyorlashni boshlang. Sovuting va suzgichdan o'tkazing.
4-11 **Limon sharbati**	Un - 1,5 piyola, sariyog' - 60 g, shakar - 0,5 piyola, tuxum - 1 dona Masalliq uchun: Quyultirilgan sut - 400 ml, tuxum sarig'i - 2 dona, limon sharbati - 0,5 piyola
	Sariyog'ni shakar bilan eriting va sovuting, keyin tuxum qo'shing. Elangan un qo'shing va xamir qoring. Xamirga quyi bamperlarga ega bo'lgan silikon shaklini bering. Quyultirilgan sutni tuxum sarig'i va limon sharbati bilan aralashtiring. Uni xamiri ustiga bir tekis taqsimlang va pechga joylashtiring, va tayyorlang.
4-12 **Shokoladli profitrollar**	Un - 1 piyola, sariyog' - 125 g, suv - 1 piyola, tuxum - 4 dona, qora shokolad - 100 g, ko'pchitilgan krem
	Idishda sariyog'ni suv bilan aralashtiring va 600 Vt quvvat bilan 3 daqiqa tayyorlang. Sovuting, un qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tuxumlarni birma-bir qo'shing, har safar yaxshilab aralashtiring. Qandolatchilik qopchasiga joylashtiring va aylana shaklini bering, pishirish varaqasiga qo'ying va keyin tayyorlang. Profitrollarni kesing va simli taglikda sovuting. Ko'pchitilgan krem bilan to'ldiring. Profitrollarni issiq shokolad bilan dasturxonga torting.
4-13 **Olma pirogi**	Un - 2,5 piyola, maydalangan shakar - 0,3 piyola, sovutilgan sariyog' - 185 g, oqsil 1, shakar - 1 osh qoshiq Masalliq uchun: Katta olmalar - 4 dona, shakar - 4 osh qoshiq + 2 osh qoshiq
	Unni shakar bilan birgalikda stol ustida elakdan o'tkazing. Sariyog'ni kichkina kubchalarga kesing va unga belang. 1-2 osh qoshiq suv qo'shing va yumshoq elastik xamir qoring. Uni folga bilan o'rang va 1 soat muzlatgichga qo'ying. Olmalarni po'stini artgan holda semiz bo'laklarga kesing. 2/3 xamirga diametri 22 sm bo'lgan doira shakli bering. Ularga bamper shaklini bergan holda diametri 18 sm bo'lgan idish bilan yoping. Xamirga 3 ta olmani joylashtiring. Shakar seping. Qolgan xamirga aylana shaklini bering. Pishiriq qirralarini oqsil bilan yog'lang, ikkinchi bo'lak va qirra burmalari bilan yoping. Qolgan shakarni seping. Tayyorlang.



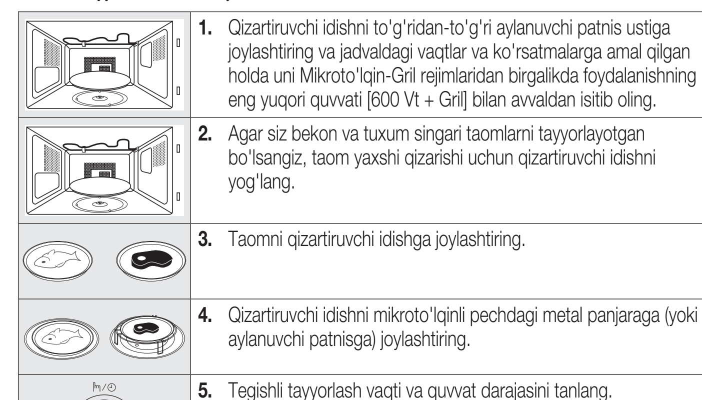
Kod/Taom	Masalliqlar / Ko'rsatmalar
4-14 **Yong'oqli pirog**	Un - 1,5 piyola, kukunli shakar - 1 osh qoshiq, sariyog' - 125 g, limon sharbati - 1 osh qoshiq Masalliq uchun: Maydalangan yong'oq - 250 g, shakar - 0,75 piyola, un - 2 osh qoshiq, asal - 1 piyola, sariyog' - 30 g, tuxum - 3 dona
	Unni shakar bilan birgalikda stol ustida elakdan o'tkazing. Sariyog'ni kichkina kubchalarga kesing va unga belang. Limon sharbati va 1 osh qoshiq suv qo'shing. Xamir qoring. Uni folga bilan o'rang va 1 soat muzlatgichga qo'ying. Masalliqlarni tayyorlang. Blenderdan o'tkazing va asal, shakar, un va tuxumdan bir jinsli massa yasang. Xamirga shakl bering, muntazam ravishda masalliq bilan to'ldiring, yong'oqlar bilan bezang, tayyorlangan aralashmani qo'shing va pechga joylashtiring, keyin tayyorlang.
4-15 **Qulupnayli rulet**	Un - 2 piyola, bir chimdim tuz, sut - 125 ml, sariyog' - 25 g, o'simlik yog'i - 0,5 osh qoshiq, tuxum - 2 dona, shakar - 2 osh qoshiq, quruq achitqi - 7 g, bir chimdim vanilin Masalliq uchun: Qulupnay - 700 g, shakar - 0,5 piyola, don kraxmali - 2 osh qoshiq
	Katta idishda achitqini iliq suvda eriting, shakar, elangan unning yarmi va tuz qo'shing. Aralashtiring va 1 soat tindiring. Qolgan un, 1 ta tuxum, sariyog' va o'simlik yog'i qo'shing. Xamir qoring va iliq joyda 1,5 soat tindiring. Xamir tingandan keyin. Qulupnaylarni kichkina bo'laklarga kesing va shakar hamda oqsil bilan aralashtiring. Yana xamir qoring va un sepilgan yuzada yupqa qilib yoying. Masalliqlarni xamir ustiga ozgina joy (taxminan 2 sm) qoldirgan holda joylashtiring. Plastik ruletlarni qisqartiring, chetlarini qayiring. Qolgan tuxum bilan yengil yog'lang. Pechga joylashtiring va keyin tayyorlang.





QIZARTIRUVCHI IDISHDAN FOYDALANISH

Ushbu qizartiruvchi idish nafaqat gril bilan taomning ustini qizartirishga imkon beradi, balki qizartiruvchi idishning yuqori harorati tufayli taomning tag qismi ham qarsildoq va qizargan holda bo'ladi. Qizartiruvchi idishda tayyorlash mumkin bo'lgan bir necha taomlar jadvalda keltirilgan (keyingi sahifaga qarang). Qizartiruvchi idishdan yana bekon, tuxumlar, sosiskalar kabilarni tayyorlash uchun foydalanish mumkin.



	1. Qizartiruvchi idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnis ustiga joylashtiring va jadvaldagi vaqtlar va ko'rsatmalarga amal qilgan holda uni Mikroto'lqin-Gril rejimlaridan birgalikda foydalanishning eng yuqori quvvati [600 Vt + Gril] bilan avvaldan isitib oling.
	2. Agar siz bekon va tuxum singari taomlarni tayyorlayotgan bo'lsangiz, taom yaxshi qizarishi uchun qizartiruvchi idishni yog'lang.
	3. Taomni qizartiruvchi idishga joylashtiring.
	4. Qizartiruvchi idishni mikroto'lqinli pechdagi metal panjaraga (yoki aylanuvchi patnisga) joylashtiring.
	5. Tegishli tayyorlash vaqti va quvvat darajasini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang)

☛ Qizartiruvchi idishni olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning, chunki u juda issiq bo'ladi.

Shuni yodda tutingki, qizartiruvchi idish oson tirnaluvchi teflon qatlamiga ega. Qizartiruvchi idish ustida taomni kesish uchun pichoq kabi o'tkir buyumlardan foydalanmang.

☛ Qizartiruvchi idishga issiqqa chidamsiz bo'lgan buyumlarni joylashtirmang.

☛ Qizartiruvchi idishni hech qachon aylanuvchi patnisga ega bo'lmagan pechga joylashtirmang.

Qizartiruvchi idishni iliq suv va yuvish vositasi bilan tozalang va toza suv bilan chaying.

Qattiq chyotka yoki dag'al gubkadan foydalanmang, ular yuqori qatlamni shikastlab qo'yishi mumkin.

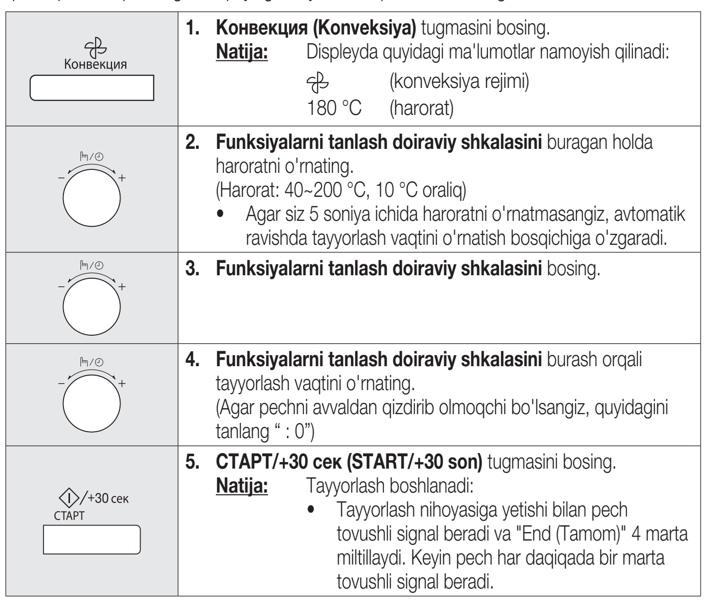
☛ Iltimos, qizartiruvchi idishni idish yuvish mashinasida yuvib bo'lmasligini yodda tuting.

KONVEKSIYA

Konveksiya rejimida taomni oddiy isitgichdagi kabi tayyorlash mumkin. Bunda mikroto'lqin rejimidan foydalanilmaydi. Siz 40 °C dan 200 °C gacha bo'lgan diapazondagi talab qilingan haroratni o'rnatishingiz mumkin. Maksimal tayyorlash vaqti 60 daqiqa.

- Doimo pechdagi idishlarga tegayotganda pech qo'lqoplardan foydalaning, chunki ular juda issiq bo'ladi.
- Agar pastki taglikdan foydalansangiz, qizargan po'stga ega bo'lgan holda eng yaxshi tayyorlangan taomni olasiz.

Qizdiruvchi elementning gorizontal holatda ekanligiga ishonch hosil qiling. Eshikchani oching va qabul qiluvchini past taglikka qo'ying va aylanuvchi patnisni o'rnating.



	1. Конвекция (Konveksiya) tugmasini bosing. **Natija:** Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi: (konveksiya rejimi) 180 °C (harorat)
	2. Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini buragan holda haroratni o'rnating. (Harorat: 40~200 °C, 10 °C oraliq) • Agar siz 5 soniya ichida haroratni o'rnatmasangiz, avtomatik ravishda tayyorlash vaqtini o'rnatish bosqichiga o'zgaradi.
	3. Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini bosing.
	4. Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini burash orqali tayyorlash vaqtini o'rnating. (Agar pechni avvaldan qizdirib olmoqchi bo'lsangiz, quyidagini tanlang " : 0")
	5. СТАРТ/+30 сек (START/+30 son) tugmasini bosing. **Natija:** Tayyorlash boshlanadi: • Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "End (Tamom)" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.

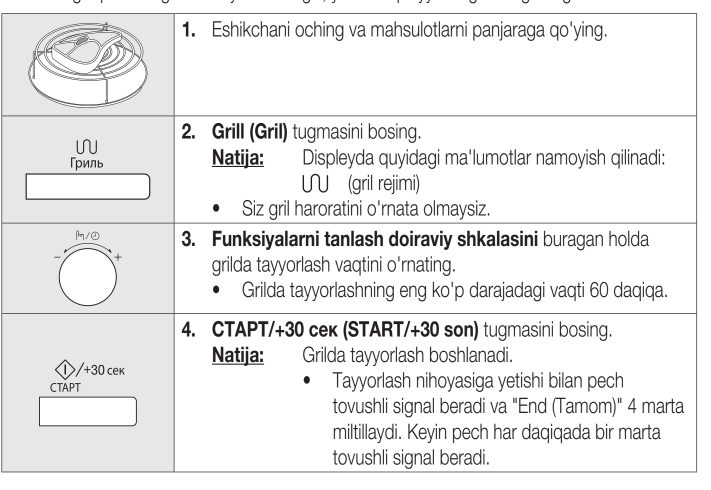




GRIL REJIMIDA TAYYORLASH

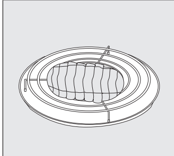
Gril mikroto'lqinlardan foydalanmagan holda taomlarni tez isitish va qovurishga imkon beradi.

- Doimo pechdagi idishlarga tegayotganda pech qo'lqoplardan foydalaning, chunki ular juda issiq bo'ladi.
- Agar pastki taglikdan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlangan va grillangan taomni olasiz.



	1. Eshikchani oching va mahsulotlarni panjaraga qo'ying.
Гриль	**2.** **Grill (Gril)** tugmasini bosing. **Natija:** Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi: (gril rejimi) • Siz gril haroratini o'rnata olmaysiz.
	3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda grilda tayyorlash vaqtini o'rnating. • Grilda tayyorlashning eng ko'p darajadagi vaqti 60 daqiqa.
/+30 сек СТАРТ	**4.** **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini bosing. **Natija:** Grilda tayyorlash boshlanadi. • Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "End (Tamom)" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.

AKSESSUARLARNI TANLASH

	An'anaviy konveksiya rejimida tayyorlash oshxona anjomlarini talab qilmaydi. Biroq siz oddiy isitish shkafida foydalaniladigan oshxona anjomlaridan foydalanishingiz kerak. Mikroto'lqinli rejimda foydalanish uchun mo'ljallangan idishlardan odatda konveksiya rejimida foydalanib bo'lmaydi; plastik konteynerlar, idishlar, qog'oz kosachalar, sochiqlar kabilardan foydalanmang.

Agar birlgalikda tayyorlash rejimini (mikroto'lqinlar va grill yoki konveksiya) tanlamoqchi bo'lsangiz, faqat mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning.

☛ Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqli bo'lgan idishlar to'g'risida qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun 35-36-sahifagi "Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma" bo'limiga qarang.

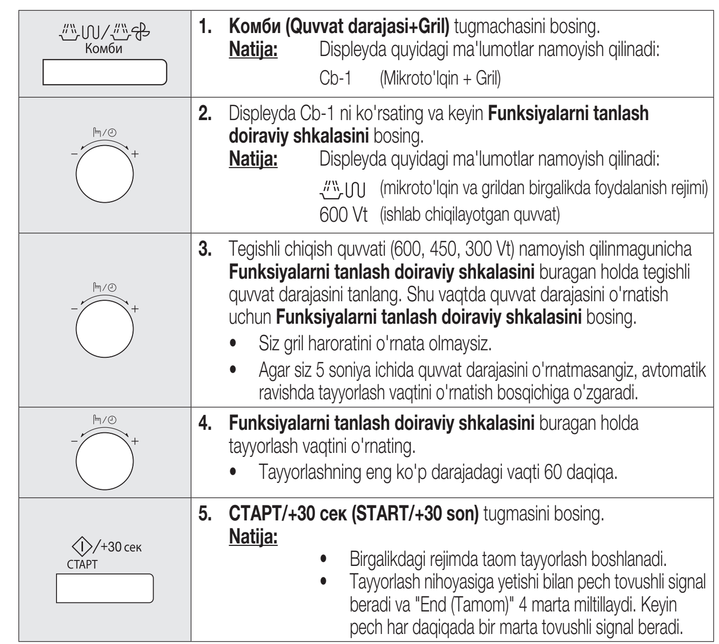
MIKROTO'LQINLAR VA GRILDAN BIRGALIKDA FOYDALANISH

Taomni tezda tayyorlash va uni qizartirish uchun siz taom tayyorlashda mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanishingiz ham mumkin.

☛ DOIMO mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.

☛ DOIMO pechdagi idishlarga tegayotganda maxsus ushlagichlardan foydalaning, chunki ular qattiq qizdiriladi. Agar yuqori taglikdan foydalansangiz, yanshiroq tayyorlangan va qizartirilgan taomni olishingiz mumkin.

Eshikni oching. Mahsulotlarni o'zingiz tayyorlamoqchi bo'lgan taom turiga yaxshiroq darajada mos bo'lgan taglikka joylashtiring. Taglikni aylanuvchi patnisga joylashtiring. Eshikchani yoping.



Комби	**1.** **Комби (Quvvat darajasi+Gril)** tugmachasini bosing. **Natija:** Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi: Cb-1 (Mikroto'lqin + Gril)
	2. Displeyda Cb-1 ni ko'rsating va keyin **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing. **Natija:** Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi: (mikroto'lqin va grildan birgalikda foydalanish rejimi) 600 Vt (ishlab chiqilayotgan quvvat)
	3. Tegishli chiqish quvvati (600, 450, 300 Vt) namoyish qilinmagunicha **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tegishli quvvat darajasini tanlang. Shu vaqtda quvvat darajasini o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing. • Siz gril haroratini o'rnata olmaysiz. • Agar siz 5 soniya ichida quvvat darajasini o'rnatmasangiz, avtomatik ravishda tayyorlash vaqtini o'rnatish bosqichiga o'zgaradi.
	4. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnating. • Tayyorlashning eng ko'p darajadagi vaqti 60 daqiqa.
/+30 сек СТАРТ	**5.** **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini bosing. **Natija:** • Birgalikdagi rejimda taom tayyorlash boshlanadi. • Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "End (Tamom)" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.





MIKROTO'LQINLAR VA KONVEKSIYADAN BIRGALIKDA FOYDALANISH

Tayyorlashning birgalikdagi rejimida mikroto'lqinlar quvvatlaridan ham, konveksion issiqlikdan ham foydalaniladi. Bunda avvaldan isitib olish talab qilinmaydi, chunki mikroto'lqinlar quvvati darhol ishga tushadi.

Birgalikdagi rejimda ko'pgina mahsulotlarni tayyorlash mumkin, jumladan:

- Qovurilgan g'osht va tovuq
- Piroglar va tortlar
- Tuxumli va pishloqli taomlar

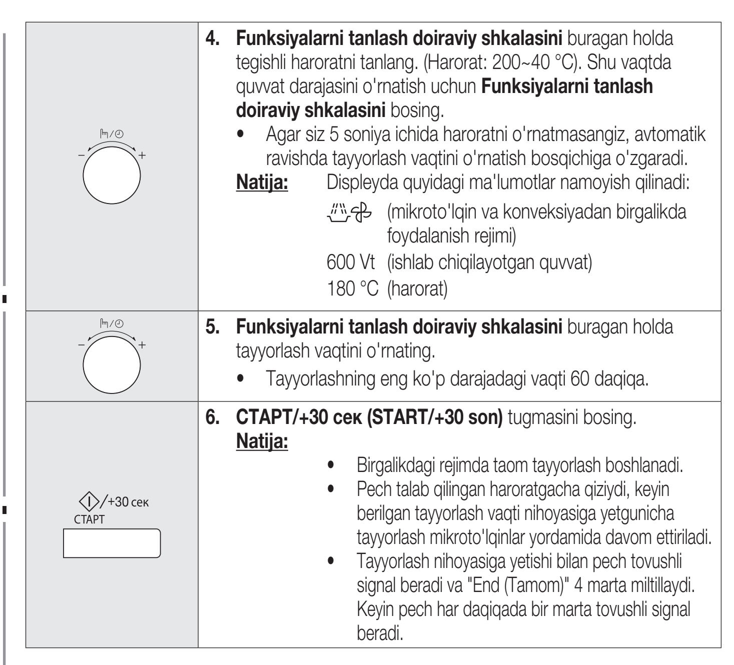
☛ DOIMO mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.

☛ DOIMO pechdagi idishlarga tegayotganda maxsus ushlagichlardan foydalaning, chunki ular qattiq qizdiriladi. Agar quyi taglikdan foydalansangiz, yanshiroq tayyorlangan va qizartirilgan taomni olishingiz mumkin.

Eshikni oching. Mahsulotlarni aylanuvchi patnisga yoki patnis o'rnatiladigan pastki taglikka joylashtiring. Eshikchani yoping. Isitish elementi gorizontal holatda bo'lishi kerak.



Комби	**1. Комби (Quvvat darajasi+Gril)** tugmachasini bosing. **Natija:** Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi: Cb-1 (Mikroto'lqin + Gril)
	2. Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini burash orqali Cb-2 (Mikroto'qin + Konvektsiya) ni namoyish qiling va keyin **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.
	3. Tegishli chiqish quvvati (600, 450, 300, 180, 100 Vt) namoyish qilinmagunicha **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tegishli quvvat darajasini tanlang. Shu vaqtda quvvat darajasini o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing. • Agar siz 5 soniya ichida quvvat darajasini o'rnatmasangiz, avtomatik ravishda tayyorlash vaqtini o'rnatish bosqichiga o'zgaradi. (Boshlang'ich: 180 °C)



	4. Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini buragan holda tegishli haroratni tanlang. (Harorat: 200~40 °C). Shu vaqtda quvvat darajasini o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing. • Agar siz 5 soniya ichida haroratni o'rnatmasangiz, avtomatik ravishda tayyorlash vaqtini o'rnatish bosqichiga o'zgaradi. **Natija:** Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi: (mikroto'lqin va konveksiyadan birgalikda foydalanish rejimi) 600 Vt (ishlab chiqilayotgan quvvat) 180 °C (harorat)
	5. Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnating. • Tayyorlashning eng ko'p darajadagi vaqti 60 daqiqa.
+30 сек СТАРТ	**6. СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini bosing. **Natija:** • Birgalikdagi rejimda taom tayyorlash boshlanadi. • Pech talab qilingan haroratgacha qiziydi, keyin berilgan tayyorlash vaqti nihoyasiga yetgunicha tayyorlash mikroto'lqinlar yordamida davom ettiriladi. • Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "End (Tamom)" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.



TOVISHLI SIGNALNI O'CHIRIB QO'YISH

Siz istalgan vaqtda tovushli signalni o'chirib qo'yishingiz mumkin.

СТОП ЭКО / +30 сек СТАРТ	**1. СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** va **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmalarini bir vaqtda bosing. **Natija:** Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal bermaydi.
СТОП ЭКО / +30 сек СТАРТ	**2.** Tovushli signalni yana yoqib qo'yish uchun **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** va **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmachalarini bir vaqtda bosing. **Natija:** Pech yana tovushli signal bera boshlaydi.



MIKROTO'LQINLI PECHNI XAVFSIZLIK MAQSADIDA BLOKIROVKA QILISH

Usbu mikroto'lqinli pechda ichki o'rnatilgan Bolalardan qulflash dasturi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo'ymasligi uchun pechdan foydalanishni "blokirovka" qilishga imkon beradi.

	1. Bolalardan qulflash tugmasini uch soniya bosib turing. Natija: • Pech blokirovka qilinadi (funksiyalarni tanlab bo'lmaydi). • Displey "L" ni namoyish qiladi. L
	2. Pech qulfini ochish uchun **Bolalardan qulflash** tugmasini 3 soniya bosib turing. Natija: Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.

AYLANUVCHI PATNISNI YOQISH/O'CHIRISH FUNKSIYALARIDAN FOYDALANISH

Aylanuvchi patnisni Yoqish/O'chirish tugmasi aylanuvchi patnisni aylanishdan to'xtatgan holda butun aylanuvchi patnisni to'ldiruvchi katta taomlarni tayyorlashga imkon beradi (faqat qo'lda tayyorlash rejimida).

Natijalar qoniqarli bo'lmaydi, chunki bu holda tayyorlash bir tekis bormaydi.
Biz tayyorlash jarayonining yarmi o'tishi bilan taomni qo'lda ag'darishni tavsiya qilamiz.

OGOHLANTIRISH
Hech qachon pechda taom bo'lmagan holda aylanuvchi patnisni ishlatmang.
Sababi: Bu yong'inga yoki qurilmaning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

	1. Aylanuvchi patnisni Yoqish/O'chirish tugmasini bosing. Natija: Aylanuvchi patnis aylanmaydi.
	2. Aylanuvchi patnisni yana aylantirish uchun **Aylanuvchi patnisni Yoqish/O'chirish** tugmasini qayta bosing. Natija: Aylanuvchi patnis aylana boshlaydi.

Bu **Aylanuvchi patnisni Yoqish/O'chirish** tugmasidan faqat tayyorlash vaqtida foydalanish mumkin.

idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma

Mikroto'lqinli pechda yaxshi taom tayyorlash uchun mikroto'lqinlar taom ichiga kirishlari va foydalaniladigan idishlardan qaytmasliklari va ularga singmasliklari kerak.
Shuning uchun idishlarni tanlashda juda ehtiyot bo'lish kerak. Agar idishda mikroto'lqinli pechlarda foydalanish mumkinligi ko'rsatib qo'yilgan bo'lsa, undan foydalanish mumkin.
Quyidagi jadvalda turli oshxona anjomlari keltirilgan va ularning mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkinligi va qay tarzda foydalanilishi kerakligi ko'rsatilgan.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Izohlar
Alyuminiy folga	✓ ✗	Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatilishi mumkin. Agar folga pech devoriga juda yaqin joylashgan bo'lsa yoki folga juda ko'p miqdorda ishlatilayotgan bo'lsa, elektr yoyi hosil bo'lishi mumkin.
Qizartiruvchi idish	✓	Oldindan 8 daqiqadan ko'p qizdirmang.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mos keladi.
Bir martalik plastik tog'orachalar	✓	Ba'zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'raladi.
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami		
• Polistirol stakanchalar va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Polistirolning qizib ketishi erishga olib kelishi mumkin.
• Qog'oz paketlar yoki gazetalar	✗	Yonib ketishi mumkin.
• Ikkilamchi xom-ashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak	✗	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.

(davomi)





Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Izohlar
Shisha idish		
• Toblangan shishadan tayyorlangan idish	✓	Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.
• Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizgan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.
• Shisha bankalar	✓	Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.
Metall		
• Idishlar	✗	Elektr yoyini yoki alangalanishni keltirib chiqarishi mumkin.
• Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar	✗	
Qog'oz		
• Tarelkalar, stakanchalar, salfetkalar va oshxona qog'ozi	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Shuningdek, ortiqcha namlikni yutish uchun yaroqli.
• Ikkilamchi xomashyodan qayta ishlangan qog'oz	✗	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Plastik		
• Konteynerlar	✓	Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang.
• Qoplovchi plyonka	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo'llanilishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi.
• Muzlatish uchun paketlar	✓✗	Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.
Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.

✓ **: Tavsiya etiladi** ✓✗ **: Ehtiyotkorlik bilan foydalaning** ✗ **: Foydalanish xavfsiz emas**



MIKROTO'LQINLAR

Mikroto'lqinlar quvvati taomda mavjud bo'lgan suv, yog' va shakarga tortilgan va singgan holda deyarli taomning ichiga kiradi.
Mikroto'lqinlar taom molekulalarini tezroq tebranishga majbur qiladi. Ushbu molekulalarning tez tebranishlari sirpanish hosil qiladi, sirpanish natijasida hosil bo'lgan issiqlik esa taomni tayyorlaydi.

TAOM TAYYORLASH

Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:
Oshxona idishlari tayyorlashning eng yuqori darajada samarali bo'lishini ta'minlash uchun mikroto'lqinlarga o'zlari orqali o'tishiga imkon berishlari kerak. Mikroto'lqinlar zanglamaydigan po'lat, alyuminiy va mis kabi metallardan qaytadi, biroq ular sopol, shisha, chinni va plastmassa hamda qog'oz va yog'ochlardan o'ta oladilar. Shuning uchun tayyorlashda metall idishlardan foydalanish taqiqlanadi.

Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:
Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarning juda ko'p turlarini, jumladan yangi uzilgan yoki muzlatilgan sabzavotlar, mevalar, makaron mahsulotlari, guruch, dukkakli mahsulotlar, baliq va go'sht kabilarni tayyorlash mumkin. Mikroto'lqinli pechda yana souslar, qaynatilgan kremlar, sho'rvalar, bug'li pudinglar, konservalar, ziravorlarni ham tayyorlash mumkin. Umuman olganda oshxona plitasida tayyorlanadigan har qanday taomlarni mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin. Masalan, yog' yoki shokoladni eritish mumkin (maxsus maslahatlar berilgan bo'limga qarang).

Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish
Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi. Taomni yopib qo'yishning turli usullaridan foydalanish mumkin: masalan, sopol tarelka, plastmassa qopqoq yoki mos yopishqoq plyonkadan foydalanish mumkin.

Kutish vaqti
Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin taomning barcha qismlari bo'yicha haroratning tenglashishi uchun biroz kutish juda muhimdir.





Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring.
Tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki qaymoq qo'shing. Kutish vaqtida yopib qo'ying.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)
Ismaloq	150 g	600 Vt	5-6
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Brokkoli	300 g	600 Vt	8-9
	Ko'rsatmalar 30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
No'xot	300 g	600 Vt	7-8
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Ko'k loviya	300 g	600 Vt	7½-8½
	Ko'rsatmalar 30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Sabzavotlar aralashmasi (sabzi/no'xot/ makkajo'xori)	300 g	600 Vt	7-8
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Sabzavotlar aralashmasi (xitoycha uslubda)	300 g	600 Vt	7½-8½
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		



Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Aralashmaning har 250 grammiga boshqacha tavsiya qilinmagan hollarda 30-45 ml (2-3 osh qoshiq) suv qo'shing - jadvalga qarang. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki qaymoq qo'shing. 3 daqiqaga teng kutish vaqtida yopib qo'ying.

Maslahat: Yangi uzilgan sabzavotlarni taxminan bir xil o'lchamdagi bo'laklarga kesing. Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)
Brokkoli	250 g 500 g	900 Vt	4½-5 7-8
	Ko'rsatmalar Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Bryussel karami	250 g	900 Vt	6-6½
	Ko'rsatmalar 60-75 ml (5-6 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Sabzi	250 g	900 Vt	4½-5
	Ko'rsatmalar Sabzini bir xil o'lchamlarda to'rg'ang. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Gulkaram	250 g 500 g	900 Vt	5-5½ 7½-8½
	Ko'rsatmalar Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikiga bo'ling. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Qovoqchalar	250 g	900 Vt	4-4½
	Ko'rsatmalar Qovoqchani mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lgunicha tayyorlang. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		

(davomi)





Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)
Baqlajon	250 g	900 Vt	3½-4
	Ko'rsatmalar Baqlajonni mayda qilib to'rg'ang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Porey piyozi	250 g	900 Vt	4-4½
	Ko'rsatmalar Porey piyozini mayda qilib to'rg'ang. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Qo'ziqorin	125 g 250 g	900 Vt	1½-2 2½-3
	Ko'rsatmalar Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbatini seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxonga tortishdan avval suyuqlik quying. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Piyoz	250 g	900 Vt	5-5½
	Ko'rsatmalar Piyozni to'rg'ang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) suv qo'shing. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Garmdori	250 g	900 Vt	4½-5
	Ko'rsatmalar Garmdorini mayda qilib to'rg'ang.		
Kartoshka	250 g 500 g	900 Vt	4-5 7-8
	Ko'rsatmalar Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Bryukva	250 g	900 Vt	5½-6
	Ko'rsatmalar Bryukvani mayda qilib to'rg'ang. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		



Guruch va makaron mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Guruch: Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning - tayyorlash jarayonida guruchning hajmi ikki marta ortadi. Qopqoq yopilgan holda tayyorlang.
Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan kutishdan avval guruchni aralashtiring va tuz yoki o'tlar va yog' qo'shing.
Izoh: tayyorlash nihoyasiga yetganda guruch hamma suvni shimmagan bo'lishi mumkin.

Makaron mahsulotlari: Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqni yopmagan holda tayyorlang.
Tayyorlash vaqtida va u nihoyasiga yetishi bilan taomni aralashtirib turing. Kutib turish vaqtida qopqoq bilan yoping va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)
Oq guruch (bug'langan)	250 g 375 g	900 Vt	15-16 17½-18½
	Ko'rsatmalar Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Jigarrang guruch (bug'langan)	250 g 375 g	900 Vt	20-21 22-23
	Ko'rsatmalar Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Guruch aralashmasi (guruch + yovvoyi guruch)	250 g	900 Vt	16-17
	Ko'rsatmalar 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Aralash bo'tqa (guruch + boshoqli o'tlar)	250 g	900 Vt	17-18
	Ko'rsatmalar 400 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Makaron mahsulotlari	250 g	900 Vt	10-11
	Ko'rsatmalar 1000 ml issiq suv qo'shing. 5 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		



TAOMNI ISITISH

Ushbu mikroto'lqinli pechda taomlarni oddiy duxovka yoki oshxona pechiga qaraganda anchagina tezroq isitish mumkin.
Keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling.
Vaqt oraliqlari taxminan +18 °C dan +20 °C gacha bo'lgan xona haroratiga ega bo'lgan suyuqliklar va harorati taxminan +5 °C dan +7 °C gacha bo'lgan sovutilgan mahsulotlar uchun ko'rsatilgan.

Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish
Yirik ovqatlarni, masalan, go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling - ularni uzoq vaqt isitishga to'g'ri keladi va chetlari haddan tashqari quruqlashadi. Kichkina bo'laklar anchagina yaxshi isiydi.

Quvvat darajalari va aralashtirish
Ayrim mahsulotlarni 900 Vt quvvatda isitish mumkin bo'lsa, boshqalarini 600 Vt, 450 Vt va hattoki 300 Vt quvvatda isitish kerak bo'ladi.
Qo'shimcha ko'rsatmalar olish uchun jadvalga qarang.
Umuman olganda kamroq quvvatda juda tez isiydigan tansiq taomlar, katta miqdorsdagi taomlar va ovqatlarini isitish qulay (masalan, shirin piroglar).
Eng yaxshi natijalarga ega bo'lish uchun taomlarni aralashtirib turing yoki isitish vaqtida ag'daring. Iloji bo'lsa dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring. Uni kutish vaqtida mikroto'lqinli pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayoqchani solish tavsiya qilinadi. Ortiqcha qizib ketishiga yo'l qo'ymang (bunda taom buzilishi mumkin). Kamroq isitish vaqtini o'rnatish, keyin esa zarur bo'lgan hollarda vaqt qo'shish ma'qulroqdir.



Isitish va kutish vaqti
Mahsulotni ilk marta isitganda buning uchun qancha vaqt ketganligini yozib qo'ying va ushbu qiymatdan keyinchalik foydalaning.
Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring.
Isitgandan keyin haroratning butun taom bo'ylab tenglashishi uchun biroz kuting.
Agar jadvalda boshqa qiymat ko'rsatilmagan bo'lsa, jadvalda boshqasi tavsiya qilinmagan bo'lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi.
Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Yana "Ehtiyot choralari" bo'limiga qarang.

SUYUQLIKLARNI ISITISH

Suyukliklarning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Suyuqliklarning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayoqcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring.

BOLALAR TAOMLARINI ISITISH

BOLALAR TAOMLARI:
Taomni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring! Ovqatlantirishdan avval 2-3 daqiqa kuting. Yana aralashtiring va haroratni tekshiring. Taomning tavsiya qilingan harorati: 30-40 °C o'rtasida.

BOLALAR SUTI:
Sutni sterillangan shisha butilkaga quying. Berkitmagan holda isiting. Sutni hech qachon butilkaga so'rg'ich kiydirilgan holda isitmang, ortiqcha qizib ketganda butilka portlab ketishi mumkin. Kutib turish vaqti oldidan va keyin silkiting! Bolalar suti yoki taomini bolaga berishdan avval doimo haroratini yaxshilab tekshiring. Taomning tavsiya qilingan harorati: taxminan 37 °C.

IZOH:

Kuyishning oldini olish uchun bolaga berishdan avval bolalar taomlarining haroratini juda puxta tekshirish lozim. Quyidagi jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling.

Suyuqliklar va taomlarni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)
Ichimliklar (qahva, choy va suv)	150 ml (1 piyola) 300 ml (2 piyola) 450 ml (3 piyola) 600 ml (4 piyola)	900 Vt	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Ko'rsatmalar Suyuqlikni sopol idishlarga quying va qopqog'ini yopmagan holda isiting: 1 ta piyolani markazga, 2 tasini – bir-biriga qarama-qarshi, 3 tasini – aylana bo'ylab qo'ying. Kutish vaqti davomida pechning ichida qoldiring va yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Sho'rva (sovutilgan)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 Vt	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Ko'rsatmalar Sho'rvani chuqur sopol idish yoki sopol kosaga quying. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		

(davomi)





Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan)	350 g	600 Vt	4½-5½
	Ko'rsatmalar Dimlangan go'sht yoki baliqni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish paytida vaqti-vaqti bilan hamda kutish va dasturxonga tortish paytida yana aralashtiring. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	3½-4½
	Ko'rsatmalar Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. Dasturxonga tortishdan avval aralashtiring. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Masalliqli sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	4-5
	Ko'rsatmalar Masalliqli un mahsulotini (masalan, ravioli, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Tayyor taom (sovutilgan)	350 g 450 g	600 Vt	4½-5 5½-6½
	Ko'rsatmalar 2-3 ta sovutilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Iste'molga tayyor pishloqli fondyu (muzlatilgan)	400 g	600 Vt	6-7
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan tayyor taomli fondyuni tegishli o'lchamdagi pireks shishasidan qilingan qopqoqli idishga soling. Isitish vaqti va isitishdan keyin vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing. Dasturxonga tortishdan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		

Bolalar taomlari va sutni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt
Bolalar taomi (sabzavotlar + go'sht)	190 g	600 Vt	30 son.
	Ko'rsatmalar Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Isitgandan keyin aralashtiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Bolalar bo'tqasi (yorma+sut+mevalar)	190 g	600 Vt	20 son.
	Ko'rsatmalar Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Isitgandan keyin aralashtiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Bolalar suti	100 ml 200 ml	300 Vt	30-40 son. 1 daq.dan 1 daq. 10 soniyagacha
	Ko'rsatmalar Yaxshilab silkiting yoki aralashtiring va sterillangan shisha butilkaga quying. Aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		



MUZDAN TUSHIRISH

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'lqinlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu siznikiga kutilmagan mehmonlar kelgan vaqtda ayniqsa juda foydali bo'lishi mumkin.

Muzlatilgan tovuq go'shti taom tayyorlashdan avval to'liq muzdan tushirilishi kerak. Qadoqdan metall simlarni oling va muzdan tushirish jarayonida hosil bo'luvchi suvning oqib ketishini ta'minlash uchun muzdan tushirishdan avval tovuqni qadoqdan chiqarib oling.

Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini yopmagan holda idishga soling. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tgandan keyin ularni ag'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkoni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang. Uning ilib ketmaganligiga ishonch hosil qilish uchun taomni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing.
Agar muzlatilgan taomning kichkina va oriq qismlari iliy boshlasa, muzdan tushirish vaqtida ularni alyumin folganing kichkina bo'lagi bilan o'rash orqali ularni himoya qilish mumkin.

Agar tovuqning tashqi yuzasi qizib keta boshlasa, muzdan tushirishni to'xtating va muzdan tushirishni davom ettirishdan avval 20 daqiqa kuting.

Muzdan tushirishni to'liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go'sht va tovuqni bir oz shundoq qoldiring. To'liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog'liq holda har xil bo'lishi mumkin. Quyida keltirilgan jadvalga qarang.



Maslahat: Tekis va ingichka mahsulotlar semizlariga qaraganda va kam miqdordagi mahsulotlar ko'plariga qaraganda tezroq muzdan tushadi. Ushbu maslahatni mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda yodda tuting.

Harorati -18 °C dan -20 °C gacha bo'lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)
Go'sht			
Mol go'shti qiymasi	250 g 500 g	180 Vt	6-7 8-13
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	250 g	180 Vt	7-8
	Ko'rsatmalar Mol go'shtini aylanuvchi patnisga joylashtiring. Chetlarini alyuminiy folga bilan ingichka yoping. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring! 15-30 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)
Parranda go'shti			
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	180 Vt	14-15
Butun tovuq	1200 g	180 Vt	32-34
	Ko'rsatmalar Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga qilgan holda tekis sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring! 15-60 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Baliq			
Baliq filesi	200 g	180 Vt	6-7
Butun baliq	400 g	180 Vt	11-13
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini semizlari tagiga joylashtiring. Butun baliqning ingichka qirralarini va dumini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring! 10-25 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Mevalar			
Reza mevalar	300 g	180 Vt	6-7
	Ko'rsatmalar Mevalarni tekis doirasimon shisha (katta diametrga ega bo'lgan) idishga yupqa qatlam qilib yoying. 5-10 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Non			
Tost bo'laklari (har biri taxminan 50 g)	2 dona 4 dona	180 Vt	1-1½ 2½-3
Tost/Sendvich	250 g	180 Vt	4-4½
	Ko'rsatmalar Aylanish patnisining o'rtasiga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontal shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-20 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		





GRIL

Grilning qizdiruvchi elementlari pech ichki kamerasining shipi ostida joylashgan. Ular faqat pech eshikchasi yopilgan, patnis esa aylanayotgandagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Agar gril avvaldan 3-5 daqiqa qizdirib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

Gril rejimi uchun oxshona anjomlari:
Tarkibida metall mavjud bo'lishi mumkin bo'lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish kerak. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:
Ezilgan go'shtlar, sardelkalar, bifshtekslar, gamburgerlar, bekon bo'laklari va son go'shtlari, baliqning yupqa bo'laklari, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

Muhim izoh:
Faqat gril rejimidan foydalanilgan hollarda, agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting.

MIKROTO'LQIN + GRIL



Bu rejim o'zida grildan kelayotgan issiqlik va mikroto'lqinlar bilan ta'minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi. U faqat pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtdagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Pechning bu modelida tayyorlashning uch xil birlashgan rejimi mavjud:
600 Vt + Gril, 450 Vt + Gril va 300 Vt + Gril.

Mikroto'lqin + gril rejimi uchun oxshona anjomlari
Mikroto'lqinlarni o'tkazuvchi oshxona anjomlaridan foydalaning. Oshxona anjomi issiqqa chidamli bo'lishi kerak. Birlashgan rejimda tarkibida metall mavjud bo'lgan oshxona anjomlaridan foydalanmang. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

Mikroto'lqin + gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:
Birlashgan rejimda tayyorlash mumkin bo'lgan taomlarga isitish va qizartirish kerak bo'lgan (masalan, pishirilgan makaron mahsulotlari) hamda yuqorisini qizartirish uchun ozgina tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar kiradi. Ushbu rejimdan yana tepasida tillarang qarsillovchi qatlam hosil bo'lsa, mazaliroq bo'ladigan taomlarning (masalan, tovuq bo'laklari, ular tayyorlash vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'dariladi) qalin porsiyalarini tayyorlash uchun ham foydalanish mumkin. Ko'proq ma'lumotlar olish uchun grildan foydalanib tayyorlash jadvaliga qarang.

Muhim izoh:
Birgalikda foydalanish (mikroto'lqinlar + gril) rejimidan foydalanilgan hollarda, agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting. Quyidagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.
Agar mahsulotni har ikkala tomonidan qizartirish talab qilinsa, uni ag'darib qo'yish kerak.

Yangi mahsulotlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Pechni gril rejimida 2-3 daqiqa yoqib qo'ygan holda grilni avvaldan qizdiring.
Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.
Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
Tost bo'laklari	4 dona (har biri 25 g)	Faqat gril	3-4	2-3
	Ko'rsatmalar Tostlarni yonma-yon yuqori taglikka qo'ying.			
Tomat-gril	400 g (2 dona)	300 Vt + Gril	5-6	-
	Ko'rsatmalar Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Ularni issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga aylana shaklida joylashtiring. Idishni yuqori taglikka qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.			
Tomat va pishloqli tost	4 dona (300 g)	300 Vt + Gril	4-5	-
	Ko'rsatmalar Avval non bo'laklarini qovuring. Nonga ingredientlarni qo'ying va tostni yuqori taglikka joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Gavaycha tostlar (vetchina, ananas, pishloq bo'laklari)	4 dona (500 g)	300 Vt + Gril	5-6	-
	Ko'rsatmalar Avval non bo'laklarini qovuring. Nonga ingredientlarni qo'ying va tostni yuqori taglikka joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Pishirilgan kartoshkalar	500 g	600 Vt + Gril	7-8	-
	Ko'rsatmalar Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda yuqori taglikka aylana shaklda joylashtiring.			
Sabzavotlardan/ kartoshkadan tayyorlangan qirilgan pishloqli taom (muzlatgichdan)	450 g	450 Vt + Gril	9-11	-
	Ko'rsatmalar Muzlatgichdan olingan qirilgan pishloqli taomni kichkina issiqqa chidamli idishga soling. Idishni yuqori taglikka joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.			





Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
Pishirilgan olmalar	2 ta olma (taxminan 400 g)	300 Vt + Gril	7-8	-
	Ko'rsatmalar Olmalarning o'rtasini o'ying va unga mayiz va murabbo soling. Ularning ustiga bodom bo'laklarini qo'ying. Olmalarni tekis issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri quyi taglikka joylashtiring.			
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	300 Vt + Gril	8-10	6-8
	Ko'rsatmalar Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
Qovurilgan tovuq	1200 g	450 Vt + Gril	18-19	17
	Ko'rsatmalar Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Tovuqni quyi taglikka qo'ying. Tayyorlashdan keyin 5 daqiqa kuting.			
Baliq qovurdog'i	400-500 g	300 Vt + Gril	5-7	5½-6½
	Ko'rsatmalar Butun baliq terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. 2 ta baliqni yuqori taglikka yonma-yon (dumini boshiga) baland taglikka joylashtiring. Grilda tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.			



KONVEKSIYA

Konveksiyadan foydalanib taom tayyorlash - bu issiq havo aylanib turadigan oddiy isitish shkafida taom tayyorlashning an'anaviy va yaxshi ma'lum bo'lgan usuli hisoblanadi. Qizdirish elementi va ventilyator pechning orqa devorida joylashgan, shuning uchun issiq havo erkin aylanadi. Ushbu rejim yuqori isitish elementi tomonidan qo'llab-quvvatlanadi.

Koveksiya rejimida taom tayyorlash uchun oxshona anjomlari:
Issiqqa chidamli bo'lgan istalgan idishlar, pishiriqlar uchun tunuka tovalar va shakllar - oddiy isitish shkafida foydalanish mumkin bo'lgan barcha narsalardan foydalanish mumkin.

Koveksiya rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:
Konveksiya rejimida har qanday pechenyelar, porsiyali nonlar, bulochkalar va piroglarni hamda mevali piroglarni, dimlangan xamirdan qilingan pishiriqlar va sufleni tayyorlash mumkin.

MIKROTO'LQIN + KONVEKSIYA

Bu rejim o'zida mikroto'lqinlar quvvatini issiq havo bilan birlashtiradi va shuning uchun ham taom ustida yaltiroq qizargan qatlam hosil bo'lgani holda tayyorlash vaqti qisqaradi. Konveksiyadan foydalanib taom tayyorlash - bu aylanishi orqa devorda joylashgan ventilyator bilan ta'minlanadigan issiq havo yordamida taom tayyorlashning an'anaviy va yaxshi ma'lum bo'lgan usuli.

Mikroto'lqin + konveksiya rejimi uchun oxshona anjomlari:
Idishlar mikroto'lqinlarni yaxshi o'tkazishi kerak. Ular Mikroto'lqin + gril bo'limida bayon qilingani kabi mikroto'lqinli pechda tayyorlash uchun mo'ljallangan materialdan (masalan, metall bezaklari bo'lmagan shisha, sopol yoki chinni) tayyorlangan bo'lishi kerak.

Mikroto'lqin + konveksiya rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:
Har qanday go'sht va parranda go'shti hamda pishiriqlar va qirilgan pishloqli taomlar, biskvitlar va mevali yengil kekslar, shirinliklar, qovurilgan sabzavotlar, non va non mahsulotlari.









Konveksiyadan foydalanib yangi va muzlatilgan mahsulotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Avtomatik oldindan isitish funksiyasi bilan kerakli haroratgacha konveksiyani oldindan isiting. Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan konveksiya tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning. Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
PITSTSA Muzlatilgan pitstsa (tayyor pishirilgan)	300 g	1-qadam 300 Vt + 200 °C 2-qadam Gril	11-12	2-3
	Ko'rsatmalar Pitstsani pastki taglikka joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
MAKARON MAHSULOTLARI Muzlatilgan lazanya	400 g	1-qadam 450 Vt + 200 °C 2-qadam Konvek. 200 °C	15-16	5-6
	Ko'rsatmalar Mos o'lchamdagi issiqqa chidamli shisha idishga soling yoki asl qadog'i bilan qoldiring (buning mikroto'lqinlar va pech issiqligiga chidamli ekanligini hisobga oling). Muzlatilgan makaron mahsulotini pastki taglikka joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
GO'SHT Qovurilgan mol go'shti/Qovurilgan qo'y go'shti (o'rtacha)	1200-1300 g	600 Vt + 180 °C	20-23	10-13
	Ko'rsatmalar Mol/qo'y go'shtini yog'lang va murch, tuz va qizil qalampir seping. Dastlab yog'li tomonini pastga qilgan holda quyi taglikka joylashtiring. Tayyorlagandan keyin alyumin folga bilan o'rang va 10-15 daqiqa qoldiring.			
Qovurilgan tovuq	1000-1100 g	450 Vt + 200 °C	20-22	20
	Ko'rsatmalar Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Tovuqni avval ko'krak qismini pastga qilgan holda, keyin esa ko'krak qismini yuqoriga qaratgan holda quyi taglikka joylashtiring. 5 daqiqa kuting.			

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
NON Yangi yopilgan bulochkalar	6 dona (350 g)	100 Vt + 180 °C	8-10	-
	Ko'rsatmalar Bulochkalarni quyi taglikka aylana shaklida joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Sarimsoqli non (sovutilgan, yopilgan)	200 g (1 dona)	180 Vt + 200 °C	8-10	-
	Ko'rsatmalar Sovutilgan bagetni quyi taglikdagi pishiriqlar uchun mo'ljallangan qog'ozga joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
TORT Marmar keks (yangi xamir)	500 g	Faqat 180 °C	38-43	-
	Ko'rsatmalar Yangi xamirni kichkina to'rtburchak shakldagi metall idishga joylashtiring (uzunligi 25 sm). Keksni quyi taglikka qo'ying. Tayyorlagandan keyin 5-10 daqiqa kuting.			
Kichkina kekslar (yangi xamir)	10 x 28 g	Faqat 160 °C	26-28	-
	Ko'rsatmalar Yangi xamirni qog'oz idishchalarga soling va quyi taglikdagi pishirish patnisiga joylashtiring. Pishirgandan keyin 5 daqiqa kuting.			
Pechenye (yangi xamir)	200-250 g	Faqat 200 °C	15-20	-
	Ko'rsatmalar Sovutilgan rogaliklarni quyi taglikdagi pishiriqlar uchun mo'ljallangan qog'ozga joylashtiring.			
Muzlatilgan keks	1000 g	180 Vt + 180 °C	18-20	-
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan keksni to'g'ridan-to'g'ri quyi taglikka qo'ying. Muzdan tushirgandan va isitgandan keyin 15-20 daqiqa kuting.			



FOYDALI MASLAHATLAR

SARIYOG'NI ERITISH
50 g sariyog'ni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Yog' erigunicha 900 Vt quvvatda 30-40 soniya qizdiring.

SHOKOLADNI ERITISH
100 g shokoladni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring.
Shokolad erigunicha 450 Vt quvvatda 3-5 soniya qizdiring.
Eritish vaqtida bir yoki ikki marta aralashtiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

SHAKAR BOSILGAN ASALNI ERITISH
20 g shakar bosilgan asalni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring.
Asal erigunicha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

JELATINNI ERITISH
Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling.
Jelatindan suvni oqizib tashlang va uni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring.
300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Eritgandan keyin aralashtiring.

QIYOM TAYYORLASH (PISHIRIQLAR VA PECHENYE UCHUN)
Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 g sovuq suv bilan aralashtiring. Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirgunicha 900 Vt quvvatdan foydalanib 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.



JEM TAYYORLASH
600 g mevani (masalan, mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli kosaga joylashtiring. Konservalash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqni yopgan holda 900 Vt quvvatda 10-12 daqiqa tayyorlang.
Tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Burama qopqoqli jem uchun mo'ljallangan kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog'ini pastga qilgan holda qo'ying.

PUDING TAYYORLASH
Pudding konsentratiga shakar va sutni (500 ml) konsentrat ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda 900 Vt quvvatda 6,5 daqiqadan 7,5 daqiqagacha tayyorlang.
Tayyorlash jarayonida bir necha marta yaxshilab aralashtiring.

BODOM BO'LAKCHALARINI QIZARTIRISH
30 g bodom bo'lakchalarini o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying. 600 Vt quvvatda 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang, tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring.
Bodomni pechda 2-3 daqiqa qoldiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

nosozliklarni bartaraf qilish va xatolik kodi

NOSOZLIKLARNI BARTARAF ETISH

Agar sizda quyida keltirilgan muammolardan birortasi mavjud bo'lsa, berilgan maslahatlar bilan hal qilishga harakat qiling.

Bu oddiy holat.
- Pech ichida namlikning kondensatsiyalanishi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi havo oqimi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi yorug'lik shu'lalari.
- Eshikcha perimetri bo'ylab yoki ventilyatsiya tirqishlaridan chiqayotgan bug'.

СТАРТ/+30 сек (START/+30 son) tugmasi bosilganda pech ishga tushmayapti.
- Eshikcha to'liq yopilganmi?

Taom umuman tayyorlanmayapti.
- Tayyorlanish vaqtini to'g'ri belgiladingizmi va/yoki **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** tugmasini bosdingizmi?
- Eshikcha yopilganmi?
- Elektr tarmog'idagi yuklamani oshirib yubormadingizmi va eruvchan saqlagichning kuyishiga yoki himoya avtomatining ishlab ketishiga sabab bo'lmadingizmi?

Taom haddan tashqari pishib ketgan yoki yaxshi pishmagan.
- Taomning ushbu turi uchun tayyorlanish vaqti to'g'ri tanlanganmi?
- Quvvatning tegishli darajasi tanlanganmi?

Chiroq ishlamayapti.
- Xavfsizlik choralari uchun chiroqni o'zingiz almashtirmasligingiz kerak. Iltimos, chiroqni malakali muhandis almashtirishini kelishtirish uchun eng yaqin joylashgan vakolatli Samsung-ning mijozlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.
- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu oddiy holat. Bu muammoni hal qilish uchun pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o'rnating.
- Xalaqitlar pech mikroposessori tomonidan aniqlangan hollarda displey qayta o'rnatilishi mumkin. Bu muammoni hal qilish uchun elektr tarmog'iga ulash shnurini rozetkadan uzing va qaytadan ulang. Vaqtni qaytadan o'rnating.

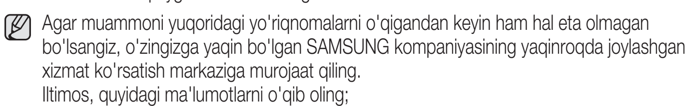
Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda.
- Metall bezagi bor idishdan foydalanmayapsizmi?
- Pechda vilka yoki boshqa metall buyumlarni qoldirmaganmisiz?
- Alyuminiy folga ichki devorlarga juda yaqin turmaganmi?





Dastlabki ishlatishda tutun va yomon hid chiqishi.

- Bu yangi isitish qismlari tomonidan vaqtinchalik holatdir. 10 daqiqa ishlatilgandan so'ng tutun va hid butunlay yo'qoladi.
  Hidni tezroq yo'q qilish uchun mikroto'lqinli pechni taom qo'yish bo'lmasiga limon yoki limon sharbati qo'ygan holda ishlating.



Agar muammoni yuqoridagi yo'riqnomalarni o'qigandan keyin ham hal eta olmagan bo'lsangiz, o'zingizga yaqin bo'lgan SAMSUNG kompaniyasining yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
Iltimos, quyidagi ma'lumotlarni o'qib oling;

- Model nomi va seriya raqami, ular odatda pechning orqa paneliga yozilgan bo'ladi
- Kafolat ma'lumotlari
- Muammoning aniq bayoni

Keyin mahalliy dilerga yoki SAMSUNG kompaniyasining sotuvdan keyin xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.



XATOLIK KODI

"SE" xabari ko'rsatiladi.

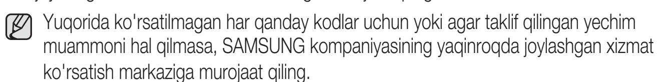
- Tugmachalarni tozalang va tugmacha atrofidagi sirtlarda suv borligini tekshiring.
  Mikroto'lqinli pechni o'chiring va yana o'rnatishga harakat qilib ko'ring. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining mahalliy xaridorlarga xizmat ko'rsatish Markaziga qo'ng'iroq qiling.

"E-12" xabari ko'rsatiladi.

- "E-12" xabari Gaz sensori bilan bog'liq muammoni bildiradi. Bu xatolik siz taom tayyorlash uchun mikroto'lqinli pechdan foydalanib bo'lgach, qisqa vaqtdan keyin yana uni ishga tushirganingizga pech bo'shlig'idagi yuqori namlik tufayli yuz berishi mumkin. Bunday hollarda Gaz sensorining ishdan chiqish xavfi mavjudligi tufayli mikroto'lqinli pechni o'chiring va qayta o'rnatishga harakat qiling. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining mahalliy xaridorlarga xizmat ko'rsatish Markaziga qo'ng'iroq qiling.

"E-24" xabari ko'rsatiladi.

- Mikroto'lqinli pech qizib ketishidan oldin "E-24" xabari displeyda paydo bo'ladi. Agar "E-24" xabari paydo bo'lsa, initsializatsiya rejimidan foydalanish uchun СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO) tugmasini bosing. Pech sovugandan keyingina pechni ishlatishga urinib ko'ring. Agar "E-24" xabari yana paydo bo'lsa, Samsung kompaniyasining yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.



Yuqorida ko'rsatilmagan har qanday kodlar uchun yoki agar taklif qilingan yechim muammoni hal qilmasa, SAMSUNG kompaniyasining yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

texnik xususiyatlar

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Dizayn xususiyatlari va mazkur qo'llanma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Model	MC28H5135CK
Elektr toki manbai	230 V ~ 50 Gts O'zgaruvchan tok
Iste'mol qilinadigan quvvat Maksimal quvvat Mikroto'lqin Gril (isitish elementi) Konveksiya (isitish elementi)	 2900 Vt 1400 Vt 1500 Vt Maks. 2100 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat	100 Vt / 900 Vt - 6 ta daraja (IEC-705)
Ishchi chastotasi	2450 MHz
Gabarit o'lchamlari (K x B x G) Tashqi qismi Pechning ichki kamerasi	 517 x 475,6 x 310 mm 358 x 327 x 235,5 mm
Kamerasining hajmi	1,0 Fut kub
Og'irligi Sof og'irligi	 Taxminan 17,8 kg



Normal sharoitlarda belgilangan
maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

QAYDLAR

QAYDLAR





MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
Lot2, Lebux 2, Nord Klang Streyts,
Eria 21, Indastrial Lark, 42000 Port
Klang, Seleangor, Malayziya.



SAVOLLARYOKI FIKRLAR PAYDO TUG'ILGANIDA

MAMLAKAT	TELEFON	VEB-UZEL
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04245S-01

